



201

53 I

11

BIBLIOTECA
S C E L T A
DI OPERE ITALIANE
ANTICHE E MODERNE

vol. 499

IGNAZIO MALENOTTI
L'AGRICOLTORE ITALIANO

L'AGRICOLTORE
ITALIANO
ISTRUITO
DAL PADRON CONTADINO
E DAI MANUALI
DEL CULTORE DI PIAntonAJE
DEL VIGNAJUOLO E DEL PECORAJO
DEL PROPOSTO
IGNAZIO MALENOTTI

MEMBRO DELLA SOCIETÀ LINNEANA DI PARIGI,
E DELLE PRIMARIE ACCADEMIE NAZIONALI, ED ESTERE, ECC. ECC.

COI CENNI SU LA VITA E SU LE OPERE DELL'AUTORE

SCRITTI

DAL SIG. IGNAZIO CANTÙ

CAV. DEL PONTIFICIO ORDINE DI S. SILVESTRO



MILANO
DALLA TIPOGRAFIA DI GIÒ. SILVESTRI

M. DCCC. XLV.

La sola Sorgente assoluta ed indipendente delle ricchezze è l'Agricoltura. Le sole nazioni agricole possono vivere da Loro, ma le manifatturiere e le commercianti debbono dipendere dalle Agricole. Ogni prosperità che non è fondata sull'Agricoltura è precaria; ogni ricchezza che non viene dal suolo è incerta.

FILANGIERI

CENNI

SU LA VITA E SU LE OPERE

DELL' AUTORE

SCRITTI DAL CAV. IGNAZIO CANTÙ

EBBI a conoscere a Firenze uno degli uomini che meglio onoravano la Toscana, il preposto Ignazio Malenotti. Congiungeva alla sua molta dottrina agronomica quella schiettezza di modi, che rileva il padre amorevole d'una tribù che venne confidata alle sue cure.

E tale era appunto il Malenotti. Quanto bene abbia fatto alla toscana agricoltura lo sa l'Istituto di *Melegnano*, fondato da quel fior di sapienza e di filantropia, il marchese Cosimo Ridolfi, e per la mano attiva che prestava al suo miglior procedere, e pei premj che vi fondava: e lo san pure i tanti esperimenti che egli faceva per promuovere l'attività dei campi e delle foreste, e ammaestrare i contadini; porzione della società quanto bisognosa di essere istruita tanto trascurata nell'istruzione.

E delle sue osservazioni le più volte era data contezza pubblica negli *Atti dei Georgofili* o nel *Giornale di Commercio di Firenze*, dove proseguì a cooperare fino agli estremi di sua vita.

E opere di più lunga lena stampava dal 1815 in poi, dando principio col *Padron Contadino*, il cui merito è attestato da cinque edizioni che rapidamente si succedettero; e proseguì coi Manuali del *Cultore di piantonaje*, del *Vignajuolo*, e del *Pecorajo*, i quali pure ebbero pronto spaccio e replicate edizioni.

Malenotti

*

Nel *Padron Contadino* il Malenotti sotto varj capitoli dava savj precetti sulla scelta degli agricoltori, persuaso che il *ben essere o la rovina del podere, ed in conseguenza del padrone, dipende della buona o cattiva scelta del contadino*. Quindi, innanzi tratto, volgendosi ai padroni veniva inculcando loro che moderino il soverchio zelo che i contadini mostrano nei primi mesi; provvedano ad essi il vitto e gli altri generi necessarij; tengano in buono stato le case dei villici e le stalle dei poderi; forniscan quanto basta di bestiame; facciano le necessarie coltivazioni e mantengano le fatte; non mutino di frequente i contadini; al qual proposito osserva: *Dagli stati delle anime della mia chiesa rilevai casualmente che in un podere per lo spazio di anni ventisette vi era stato cangiato ogni anno il contadino. Per scudi cinquecento fu venduto questo podere: vi collocò il nuovo padrone una famiglia attualmente di quindici individui, che vi abita da 40 anni a questa parte, e il podere produce adesso 200 barili di vino, barili 30 olio, frutta d'ogni qualità, e circa 20 moggia granella, e il contadino è ricco e buono. E seguitando il Malenotti a consigliare il padrone vuol che istruisca l'agricoltore nel suo mestiere, e gli vien suggerendo le opere agrarie con cui potrebbesi agevolare quest'educazione, e finalmente che procuri al contadino un buon capo di casa, dipendendo troppo la regola dei campi dalla regola della famiglia. Volgendosi poi ai contadini, li esorta a far bene le loro faccende, e non fidarsi a quel proverbio con che i neghittosi ammantano la loro inerzia: *Basta ricoprir di seme il terreno, il resto lo farà la Provvidenza*; ad approfittar delle buone stagioni quando si presentano, e non perdere inutilmente il*

tempo. Buon consiglio già dato da Esiodo con quella sentenza :

Chi l'opre indugia ognor suo danno accatta.

Che prestino al bestame la necessaria custodia, e lo provvedano di molti straini, onde ne venga poi bastevole letame, ed abbian sempre buoni arnesi campestri; cosa tanto raccomandata da Virgilio, là dove, dopo aver notati i varj strumenti rusticali, dice :

Tai cose a provveder tutte assai prima
Avrai tu mente, ed a ripor se degna
D'un egregio poder gloria l'aspetta.

Che reprimano la soverchia smanìa di ridur tutto a terren seminativo, rovinando il ricco patrimonio delle foreste; che non tengan campo più vasto di quel che le loro *braccia* comportino :

Poca terra e ben colta assai più rende
Che molta e mal trattata; ond'uom dovria
Far men di quel che il braccio suo si stende.

Passa poi a suggerire tanti mezzi d'industria che al padrone e al contadino possono tornar di gran vantaggio: per esempio, la coltura delle api, del bestame, delle piante, delle verzure, unendo alla teoria una pratica continua; e, procedendo coi suoi precetti, nulla tralascia che possa giovare all'utile economico e morale di tutta la popolazione che comanda e che obbedisce, e tanto più sviluppa questa santità di intenzione nel Capitolo in cui dimostra esser cattiva quella famiglia di contadini dove non regna il buon costume, e dover il padrone farsi amare piuttosto che temere, e il castaldo esser istruito assai più che i contadini, e il padrone assai più che il castaldo, perchè *un buon fattore può arricchire una famiglia, e un cattivo*

mandarla in rovina; e perchè malamente vanno sempre le cure di quel padrone a cui il fattore può far da maestro.

Già nel *Padron Contadino* il Malenotti diede ammaestramenti sulle piantagioni, e sui metodi di far il vino; ma, riserbando queste due importantissime operazioni ad uno speciale trattato, dettava i due *Manuali del Cultore di Piantonaje* e del *Vignajuolo*. Era sua intenzione di poter con questo suo scritto contribuire ad estendere le piantagioni nella Toscana, e di sostituire alla squallida rendita dei terreni incolti e delle sodaglie una perenne verzura. E ordinatamente segue i progressi di queste operazioni dal momento in cui si sta scegliendo la terra più adattata alla piantonaja od alla vite fino al tempo della loro compiuta esistenza; allargandosi assai sul semenzajo, sugli innesti, sui piantoni, sui margotti, sulle malattie, sui magliuoli, sulla potatura, sulla propaggine, sui pergolati; e chiude con un Catalogo alfabetico di *quasi tutte le viti ed uve conosciute in Toscana*, secondo i loro nomi volgari; dando di ciascuna qualità in poche parole la definizione, la descrizione, la qualità, l'uso e la biografia. E perchè non basta sapere quanto si fa di bene, avverte anche dove la cultura pecca, suggerendo i rimedj che ne stima opportuni.

Nè stimando di poco interesse la Pastorizia, fae eva seguire il *Manuale del Pecorajo*, dove in trattati elementari, vien ragionando della scelta del bestiame fino alla manifattura del cacio, dopo aver parlato delle stalle, della scelta dell'ariete, della figliatura, dell'allevamento degli agnelli, della pastura, degli strami, della tosatura, della lana, e delle malattie, poichè ognun sa, che, per parlar con Virgilio:

Non tante al mar porta rivolte il turbo
Quante pesti ha l'ovil, nè attaccan sempre
Sol poche vite: ecco han già sperso il branco
E i padri e gli avi e ogni speranza e prole.

Tutti questi Manuali venivano poi riuniti in un sol volume col titolo l' *Agricoltore istruito dal Padron Contadino e dai Manuali del Cultor di Piantonaja, del Vignajuolo e del Pecorajo*.

Egli volge la sua parola agli ecclesiastici di preferenza, e nominatamente ai parrochi di campagna; e a mostrar qual conto facesse di questi che dovrebbero essere padri dei loro parrocchiani lo mostrano queste sue parole, che vorremmo fossero seme di buoni frutti in coloro a cui sono dirette.

« Tutti gli ordini della società debbono confessare che la loro sorte è unita a quella dei proprietarj terrieri.

« Posta questa verità, quanto maggiormente corre l'obbligo anche di coscienza ai proprietarj medesimi di ben coltivare i loro fondi, mentre la loro trascuranza ridonda in danno non solo delle loro famiglie, ma dell'intera società! E quanto più corre un tal obbligo agli ecclesiastici ed ai parrochi specialmente, usufruttuari di quei beni che la pietà dei fedeli lasciò per dote alle loro chiese, e che da buoni e diligenti custodi dovrebbero sempre migliorare, dando così anche un buon esempio ai loro parrocchiani! Con qual cuore potrebbero essi predicare, come detta il Vangelo, esser *un vero furto* la trascuranza della buona cultura del terreno quando poi essi fossero i primi a commetterlo! E qual piacere più dolce saprebbero essi provare, dopo aver atteso ai loro doveri spirituali, di quello di attendere all'agricoltura!

« Che se poi la credono un'arte indegna del sacerdozio, io gl'invito a consultare tanti santi monaci, tanti padri della Chiesa, e S. Paolo stesso, che col lavoro delle proprie mani guadagnava a sè ed a' suoi compagni il vitto giornaliero. Il loro spirito, senza esser giammai distratto dalle cose celesti, ammirerà anzi la mano benefica del Creatore, che nel miracolo della riproduzione fa piovere qual rugiada abbondantemente i suoi doni sul terreno inaffiato dal sudore dei buoni e diligenti agricoltori.

« Un paroco che trascura la cultura dei beni della sua chiesa non può esser mai un buon pastore di anime, giacchè da tal trascuranza egli viene ad esser impossibilitato di sovvenire i suoi parrocchiani con l'elemosine, di mantenere con il dovuto decoro gli arredi sacri destinati al culto di Dio, le fabbriche spettanti alla Chiesa, di procurare a sè medesimo i comodi della vita con quella proprietà e decenza che deve distinguere un ecclesiastico; ed essendo sempre povero, le celesti verità che egli predica divengon sospette al libertino, e al poco fervoroso cristiano che le caratterizza per l'esordio di una richiesta, o per titolo di una prestazione.

« Io vorrei che nella libreria di ogni paroco non tenessero l'ultimo luogo le opere di agricoltura, almeno le più recenti; (senzachè mai fosse trascurato l'ottimo paroco Samminiatese) e le più adattate al nostro suolo, mediante il giudizioso studio delle quali egli potesse poi istruire i suoi parrocchiani nella miglior coltura del terreno, rammentando sempre loro quelle auree massime che leggonsi in una Medaglia d'Incoraggiamento dell'Agricoltura: *Semina, nè ti ristare che tu non abbia anche seminato per il povero.*

Iddio ti aprirà il tesoro delle sue benedizioni: benedirà le tue campagne, e coronerà di un buon fine ogni opera tua; e ripetendo ai trascurati la sentenza di Salomone: Il pigro non volle arare a causa del freddo: egli dunque anderà accattando nell'estate, e non gli sarà dato nulla.

« Vorrei finalmente che i vescovi ordinassero che nei loro seminarj fossero date lezioni di agricoltura, che gli ecclesiastici destinati alle parrocchie riportassero un attestato di tale studio; e che nelle loro visite pastorali conducessero dei periti di campagna, per esaminare con tutto lo scrupolo lo stato dei beni di ogni parrocchia, decretando, in conseguenza delle loro sincere e non vendute relazioni, i bonificamenti, di cui aver potessero bisogno i beni medesimi.

« In questa guisa e forse non altrimenti non si vedrebbero nell'ultima decadenza, con discredito dei ministri della religione, i beni destinati al loro sostentamento; e sarebbe abolito per sempre quel vergognoso proverbio, oramai troppo divulgato, che dice: *sembra un effetto di chiesa*: per denotare una tenuta nella sua quasi total rovina. La libertà del commercio, ottima fra le leggi, e gli altri savj regolamenti Toscani, tutti concorrono all'incoraggiamento dell'agricoltura. Che se noi la vediamo disgraziatamente in alcune campagne trascurata e in decadenza, e se facciamo delle scarse raccolte, senza ricorrer sempre ai flagelli del cielo, alle intemperie delle stagioni, all'ignoranza degli istrumenti e delle macchine facilitanti la cultura del terreno, e senza punto darci a credere che il suolo, per fecondità soverchia nella trascorsa età spossato ed isterilito, non sia capace a porgere colla primiera larghezza gli alimenti ai mortali;

noi ritrovarne possiamo la vera cagione nella trascuranza che hanno oggigiorno i padroni, non esclusi punto gli ecclesiastici, dei proprj beni. »

Nè di consigli s'appagava; ma precedeva coll'esempio: e lo pianse di cuore la popolazione di San Geminiano, fra cui egli stette paroco zelante per sette lustri, e fra cui in età di 74 anni cessò d'esistere, dopo avere comprovato quanta verità fosse in queste sue parole: « Vedendo i nostri parrocchiani che noi procuriamo egualmente con zelo scevro di ogni ombra d'interesse la loro prosperità spirituale e temporale, qual maggior rispetto, amore e docilità non ci prestaranno essi mai. Per questo ci si renderà più facile allora il sedare le discordie e i litigi, che di tanto in tanto potrebbero nascere tra di loro, ristabilendovi la calma e la pace, ed il togliere gli scandali della corruzione, facendovi fiorire i buoni costumi e le virtù cristiane; formando di loro a poco a poco, per dir così, una sola famiglia con un cuor solo, di cui noi saremmo i padri amorosi, non di altro occupati che del ben essere spirituale e temporale ancora. Che pace, che armonia, che felicità godremmo noi mai uniti ai nostri parrocchiani con sì dolci legami! Tolta dalle loro famiglie la miseria, mediante la miglior cultura dei loro terreni, di quali generose oblazioni anche non sarebbero essi capaci per maggiormente promuovere il divin culto! L'umana filosofia non saprebbe immaginare un piano di repubblica più felice di questo (1). »

(1) Esiste di lui anche una *Memoria sugli influssi lunari* letta in occasione della terza riunione agraria di Melegnano nell'ottobre del 1859.



INTRODUZIONE

ALLO STUDIO DELL'AGRICOLTURA

Non odiare la fatica, nè l'Agricoltura, istituita da Dio.
*Nel Libro dell'Ecclesiastico **

MENTRE nel secolo in cui viviamo il mondo intero fortunatamente trovasi in movimento a fine di procurare il benessere della società, per quanto è dato agli uomini di conseguirlo; la voce della ragione e della filosofia gridano imperiosamente, che la vera indefettibile felicità dei popoli dalla sola agricoltura dipende. Nello stato in cui sono ai giorni nostri le cose, languiscono senza il commercio le province, senza le manifatture sono povere, e senza l'agricoltura, che è la base della prosperità, e della potenza di una nazione, non vi è commercio, nè manifatture. A lei come ad un punto centrale ritornar sempre conviene: da lei abbiamo il nutrimento, il vestiario, le materie prime. Il commercio manda all'estero il superfluo, e ci porta quello che è di comodo e di diletto col necessario; occupano le manifatture un'infinità di braccia, e la popolazione nasce, e dipende dall'agricoltura, che a tutti dà la sussistenza senza eccezione, al proprietario terriero, all'artefice, ed al mercante. Che se vi furono dei secoli di barbarie, in cui quest'arte dalla stolta ignoranza fu riputata vile e spregiata, è adesso meritamente considerata come la più nobile delle altre tutte, e degna di essere esercitata da un uomo libero,

* Il Libro dell'Ecclesiastico trovasi nel vol. CCCCVI di questa *Biblioteca Scelta*, dalla pag. 215 al fine del volume; traduzione di Mons. Ant. Martini. — Silvestri.
Malenotti



come già lo sentenziò l'istesso Maestro della romana eloquenza.

L'agricoltura non solamente è un arte, ma è pure una scienza, come le altre tutte, ed alla chimica, alla botanica, alla fisica, alle matematiche stesse appoggia i suoi veri precetti. Dalla scienza è dettata la legge, dall'arte vien posta in opera. È dunque di positiva necessità, che sia studiata nei suoi veri principj da quelli che devono poi far da maestri, e dirigere le rurali faccende. Imperocchè la maggior disgrazia dei nostri coltivatori è quella di essere trascinati dall'abitudine; ed è molto difficile, che come un male sia riguardato ciò che continuamente si è veduto, senza crederlo tale. Quante cose eccellenti, infatti, non si fanno appunto perchè mai si son fatte! Se i coltivatori avessero delle maggiori cognizioni, noi non gli vedremmo certamente seguire le antiche pratiche, vere o false che sieno, giacchè unicamente un uomo istruito può ben riflettere, e fare quelle utili osservazioni, di cui è del tutto incapace l'ignorante.

E non dipende forse da una certa ignoranza dell'arte agraria, che alcuni terreni restino tuttora incolti, o non rendano tutti quei prodotti a cui la natura gli ha destinati? All'ignoranza sola attribuir si deve quell'indocilità rimproverata a certi tali, che fa loro riguardar con occhio di disprezzo tutto ciò che imparato non hanno dai loro antenati, credendo sempre non potersi far meglio di quello che è stato fatto fin qui, e che la loro arte non possa raffinare come le altre tutte. È parto dell'ignoranza quell'errore, che regna in alcuni altri, che la sterilità di quei campi, un tempo fertili, sia originata dalle intemperie delle stagioni, e dall'alterazione del terreno spossato da un lungo lavoro; poichè è indubitato, che l'industria e la diligenza riparar possono in gran parte a questi danni, essendo la terra di natura sua sempre fertile;

e se qualche volta rende minori i suoi frutti, attribuir ciò principalmente si deve all'esser rimasta abbandonata e negletta, senza la necessaria letaniazione.

Dall'altra parte poi è moralmente impossibile, che un povero contadino sappia apprezzare da sè medesimo i progetti dei dotti, e mettere in pratica tante utili scoperte, se non vi sia condotto dagli esempi e dalle amorevoli insinuazioni di chi deve dirigerlo. Quando infatti un uomo ha passata la sua infanzia e la sua gioventù senza mai riflettere giudiziosamente a quegli oggetti che a lui si presentano, ordinariamente persiste in quello stato, che io chiamerei di stupidità, per tutto il rimanente della sua vita: continua a veder gli oggetti medesimi senza bene osservarli e senza farvi un'attenzione tale, che lo porti a tirarne delle utili conseguenze; in una parola, egli non è tentato giammai di esaminare ciò che gli vien proposto, nè di farne delle utili esperienze.

Eppure questo spirito di curiosità, di ricerca, e di osservazione è necessario al coltivatore, affinchè trar possa profitto dall'esperienza medesima, per prevenire gli accidenti da cui è minacciato, e profittare di tutti i vantaggi che gli si presentano. Ed a che servirebbero tanti aurei libri, tanti utili ritrovati, tante preziose scoperte, tendenti alla maggiore fertilità delle nostre campagne, a fronte di quell'ostacolo, che ad essi potentemente si oppone, voglio dire l'ignoranza?

Sembra dimostrato dall'esperienza dei secoli, (sono questi i sentimenti di un agronomo di rinomanza) che molti oggetti importanti di agricoltura sieno rimasti tra noi nell'infanzia, perchè non vennero mai trattati da persone che avessero i lumi della teorica congiunti con quelli della pratica. Questo è il motivo, per cui molte opere agrarie, che di tempo in tempo vennero pubblicate, non hanno ben servito all'oggetto a cui miravano; e spesso, anzi dopo molti saggi di

un esito poco fortunato, hanno promosso una specie di scoraggiamento, che faceva obliare quello stesso oggetto, il cui miglioramento veniva proposto.

Ora, per estirpare, per quanto è possibile, dalle nostre campagne tale ignoranza, e ridurle generalmente in un auge tale da destare l'ammirazione delle estere nazioni, nessuna eccettuata; e per arrivar anche ad aver dei prodotti superiori nelle qualità ed inferiori nel prezzo a quelli degli altri stati, (e la piena illimitata libertà dal commercio, ottina fra le leggi, ne anima, ne facilita e ne assicura lo smercio) qual'altro mezzo vi può esser più sicuro di quello dello studio, per parte dei possidenti, dell'agricoltura nei suoi veri principj, per toglier così ogni pregiudizio dalla testa dei campagnuoli, e dirigerli nelle migliori pratiche, confermate dall'esperienza e dai fatti! Pretenderebbe, come dissi, un impossibile chi volesse obbligare a tale studio il rozzo colono. Ed oh! qual piacere non prova un cuore sensibile all'altrui miserie nell'indicare all'affaticato campagnuolo le strade le più sicure per minorare i suoi sudori e dispendj, ed arrivare con questo mezzo ad avere frutti più abbondanti dal suo terreno!

Nè un uomo che ragioni, e che non sia affascinato da vane apparenze si persuaderà giammai che possa rendersi utile al benessere della Società un qualche ritrovato che a primo aspetto sembra il più triviale; giacchè è certo, che può ridondare in maggiore utilità pubblica l'invenzione di una zappa, di una vanga, di una roncola e di un aratro, ecc.; che ci diano maggior lavoro nel minor tempo possibile, di quello che non facciano tante imprese di voli in aria, di viaggi sotto l'onde del mare, di scavi di antichi monumenti, ecc. Ai giorni nostri una filosofica esperienza ha ormai insegnato agli uomini di senno, che la terra inaffiata coi propri sudori ben di rado è

ingrata, mentre non è sempre riconoscente quella bagnata col sangue; e noi vediamo con grata compiacenza brillare i distintivi di onore sul petto dell'uomo pacifico, che rende fertile con mirabile industria il suolo del suo paese, egualmente che su quello del valente guerriero, che lo difende col suo coraggio.

Anche adesso seguitiamo ad udire nella bocca di alcuni i lamenti che il calo dei generi cereali ha dovuto necessariamente portare lo scoraggiamento nei proprietari terrieri, da far loro trascurare in parte la cultura dei propri possessi. Io dico anzi che questa circostanza doveva, e deve portarli ad attendere con maggiore assiduità allo studio dell'agricoltura, acciò i nostri campi, variando all'occorrenza di prodotti, secondo i nuovi metodi e le nuove scoperte, possano sempre darcene tanti da compensare almeno il basso prezzo dei generi stessi; e mentre la cultura, specialmente dei grani, va perfezionandosi presso le altre nazioni; in forza della fertilità del nostro suolo, aiutato dall'industria, non ci mancherà in alcun tempo quella supremazia, che non fu mai contrastata alla nostra Toscana.

Nè io pretendo già nel proporre che si vada abbracciando tutto il meglio indicatoci dai maestri dell'arte agraria, che ad occhi chiusi si debbano indistintamente mettere in pratica tutte quelle novità che ci vengono proposte come tendenti al perfezionamento dell'arte medesima, spender molto danaro in macchine nuove e complicate, ecc. No; dico anzi che conviene andar cauti, rammentandoci sempre, che una strada di mezzo conduce costantemente al meglio nelle umane cose; ma soggiungo pure, che sarà sempre condannabile, e degno di tutto il biasimo colui, che, attaccato alle antiche pratiche e pregiudizi, disprezza tutto ciò che presenta il colore di novità, e come tale lo maledice.

Infelici quei popoli, disse, e con ragione, il tanto

celebre proposto *Lastri**, i quali, schiavi, per dir così, della consuetudine e dell'uso, non impiegano che il meccanismo delle sole braccia per la coltivazione delle loro terre. Presso di loro si perpetuano gli errori, anzi si vanno ogni giorno moltiplicando: essi sono combattuti dalle diverse opinioni, senza aver giudice che ne decida; e, vicini sempre allo scoprimento dei tesori nascosti in seno della terra, vivono continuamente nella miseria; mentre la negligenza, l'incertezza, e il disordine sono i compagni del loro travaglio. E *Varrone* prima di lui aveva scritto: « Gli avi nostri hanno fissato il più delle loro regole per via degli esperimenti, e i loro figli hanno proseguito con imitarli in gran parte. Noi dobbiamo fare l'uno e l'altro: imitare e provare. »

Sembrò cosa nuova la ciglionatura dei terreni per ridurre il *poggio piano*, su di che tanto dottamente ci viene insegnata la pratica nel nostro universalmente applaudito Giornale Agrario dal sig. marchese *Cosimo Ridolfi*, la cultura della lupinella, del granturco, delle patate, e di tante piante esotiche, ecc. Eppure, generalizzati in pochi anni tali prodotti, quanti vantaggi non ne abbiamo noi risentiti? La quasi totale abolizione dei maggese, o terre in riposo, quanti granaj non ha riempito? La cultura della paglia per la fabbricazione dei cappelli quanto denaro non ha introdotto nello stato? Il dissodamento di certi terreni, ribelli alla coltivazione, e creduti un tempo infecondi, quanto mai non accrebbe le nostre pasture, facendo così moltiplicare i nostri bestiami? Ma troppo prolioso io sarei se tutte narrar volessi le buone pratiche, pochi anni addietro derise, che pure ai giorni nostri hanno portato sommo vantaggio in molti possessi di-

* Vedi, Corso di agricoltura pratica, vol. CCCXXVII di questa *Biblioteca Scelta*.

retti da persone giudiziose, che nei suoi veri principj studiarono l'agricoltura, calpestando affatto tanti inveterati pregiudizi, che, in danno anche pubblico, regnavano sempre nella campagna.

Che se peraltro molto hanno fatto, particolarmente alcuni proprietari terrieri, consacrando con nobile ardore a render fertilissimi i loro patrimoni, non poco ci resta ancora da fare nel generale. È indubitato infatti che l'oggetto, al quale continuamente tender deve il buono agricoltore, è quello di ricavar dal terreno il maggiore e miglior frutto colla minor fatica e spesa possibile, e che senza danno non viene impiegato nel terreno medesimo nè un soldo, nè un minuto di tempo di più di quello che sia di positiva necessità. Ora collo studio ragionato della chimica non si potrebbe forse arrivare a conoscere direttamente la maniera di perfezionare i prodotti campestri, combinando delle terre, che fossero particolarmente appropriate alle differenti qualità delle piante? Sbanditi adesso fortunatamente, come già dissi, quasi affatto i maggesi o terre in riposo, da pochi anni a questa parte la pratica delle *rotazioni agrarie* ha fatto, non vi è dubbio, dei progressi; ma potrebbe farne anche dei maggiori, se con una costante osservazione si giungesse a stabilire quel nutrimento che richiede particolarmente ogni vegetabile, come appunto il custode di un branco di animali di diverse specie conosce la qualità del vitto che a ciascheduno di essi conviene. Le *rotazioni agrarie*, scrisse il tanto rinomato *Chaptal**, nella sua chimica, economizzano le culture, gl'ingrassi, i trasporti, ecc. Esse moltiplicano i prodotti del podere, somministrano mezzi di allevare e ingrassare un mag-

* Chimica applicata all'Agricoltura, tradotta ed illustrata con Note ed Aggiunte del sig. *Girolamo Primo*, stampata da me l'anno 1824, due vol. in 8 — *Silvestri*.

gior numero di bestiami, e rendono migliore il terreno a segno tale, che cangia di natura, e si può giungere a coltivare le piante più delicate ed esigenti in un suolo originalmente sterile ed ingrato.

E seguitando a rilevare i vantaggi che risulter potrebbero ai possidenti da un accurato studio dell'agricoltura, noi potremo riflettere, che mentre tutti i rami delle scienze fisiche a passi, direi, giganteschi vanno avanzandosi verso la loro perfezione, quella parte che riguarda i concimi, sempre nella sua infanzia, e raramente adottate si vedono quelle pratiche tendenti alla conservazione negl'ingrassi delle loro più preziose parti fertilizzanti. Regna sempre inoltre il dannoso pregiudizio quasi universalmente, che il concime invecchiando vada diventando migliore, giacchè è cosa oramai dimostrata, che in questa forma va diminuendo nel peso per la volatilizzazione dell'ammoniaca, del gas idrogeno, e dell'acido carbonico, spogliandosi delle sue sostanze; e quantunque possa esser forse alquanto buono per la *vegetazione*, non può esserlo molto per la *germinazione*, avendo anche sofferto una combustione, nè potendo per questo motivo agire che debolmente sulla germinazione medesima.

Eppure le moderne osservazioni ci hanno condotto ad una facil maniera della conservazione dei concimi per mezzo degli *urati*, e della *concia*, senzachè io rammenti altre pratiche; e tuttora si vanno rintracciando dei nuovi metodi per arrivare a questo risultato tanto interessante: e mentre è cosa certissima, che tutto in natura servir può di concime, non essendo però meno certo, che quello da cui risente utilità una pianta, possa apportare non lieve danno ad un'altra; noi potremo con tenuissima spesa adoprare per ingrosso tante materie ritrovate da alcuni utili e vantaggiose per varie piante, come la *sansa* per l'ulivo, il *sarmento* per la vite, ecc., materie che, per mezzo

della fermentazione putrida, e successiva decomposizione, diverrebbero capaci a somministrare un nuovo alimento alle piante medesime.

Nè qui sarà inutile il riflettere, notando sempre alcuni oggetti che cadono sotto i sensi di ogni possidente anche il più limitato, che l'Etruria, tanto famosa un tempo per i suoi vini, che meritavano perfino gli encomj degli antichi poeti romani, avendo trascurato per alcuni secoli questo ramo di ricchezza nazionale, ad onta della bontà dell'uve, dell'amenità delle colline e della dolcezza del clima, si ridusse alla circostanza tanto incredibile quanto vera a fronte di tanti vantaggi, di aver comunemente dei vini cattivi, pochi dei tollerabili, e pochissimi dei buoni. Adesso poi, da non molti anni a questa parte noi gli abbiamo gustati, e gli gustiamo talmente migliorati, da sperare, che in breve reggeranno anche alla navigazione, e se non formeranno per noi un ramo di commercio attivo vantaggiosissimo con gli esteri, ci libereranno almeno da quello, che con loro teniamo passivo in alcune annate di scarsità di questo prodotto.

Tutto questo noi lo dobbiamo allo sviluppo della scienze fisico-chimiche additanti le vere teorie della vinificazione, che felicemente illuminarono la cieca pratica. Ma pure in proposito non sono peranche tolti generalmente gli antichi pregiudizi, figli dell'ignoranza, da potere asserire, che presso alcuni possidenti nelle province, in ispecie distanti dalle città principali, non regni una specie di vinaria anarchia; poichè anche adesso, senza tutti rammentarli, non è affatto cessato quello, che a me sembra gravissimo, di fermentare le uve in tini aperti totalmente all'aria atmosferica, rendendoli così poveri di alcool, di aroma e di acido carbonico; principj tutti i quali concorrono a render prezioso il vino, ed a garantirne la lunga durata. Eppure la moderna chimica, che ha diffuso una vivis-

sina luce su tutte le arti, ci ha dato recentemente degli eccellenti trattati su quella non solo di coltivare la vite, ma anche sulla maniera di fare il vino; potendo applaudire l'Italia, senza rammentare i celebri oltramontani *Rozier*, *Chaptal*, ecc., al *Dandolo*, al Conte *Carlo Verri**, al *Paoletti*, al *Pozzi***, al *Ridolfi*, al *Prior Ricci*, ecc.

Ma non è mio scopo adesso di enumerare tutte quelle pratiche dannose, che regnano sempre in alcune delle nostre colline, nè di proporre tutte quelle vantaggiosissime, che introdursi potrebbero nelle nostre campagne, e che da molti giudiziosi agronomi furono già messe in pratica con felice e lodevol successo. Io dico solamente che se in ogni tempo fu cosa utilissima lo studio ragionato e pratico dell'agricoltura, lo è maggiormente ai nostri giorni, acciò con più abbondanti prodotti delle nostre terre possiamo far fronte ai maggiori bisogni della nostra vita incivilita, e dello stato,

Che se questo studio trascurato venisse, a che servirebbero tante illustri accademie, tanti periodici scritti, e tanti uomini savi, che spargono i loro sudori per il perfezionamento di quell'arte primitiva, nata dal bisogno di tutti, necessaria al più ricco egualmente che al più povero? Oh! se alcuni ricchi possidenti comprender potessero quello che fruttar dovrebbero alcune delle loro tenute, e che forse non fruttano

* Del Vino; discorsi quattro scritti, per istruzione dei giovani agricoltori suoi concittadini, dal Conte *Carlo Verri*. In 8. *Gio. Silvestri*.

** Del Vino, delle sue malattie, de' suoi rimedj e dei mezzi per iscoprirne le falsificazioni; dei vini artificiali e della fabbricazione dell'aceto, del Prof. *Giovanni Pozzi*, IV edizione, arricchita di nuove osservazioni e di quattro tavole in rame. In 8. *Gio. Silvestri*.

adessol Se confrontar potessero i loro prodotti con quelli di alcuni piccoli proprietari terrieri, che con occhio vigilante e studioso dirigono da sè medesimi la coltura de' propri campil Forse allora, conosciuti meglio i pregiudizi, da cui furono per tanto tempo circondati, non esiterebbero un momento ad abbracciare delle utili riforme, vantaggiosissime alle loro famiglie, ed all'intera società. Ma queste riforme mai potranno ottenersi senza uno studio ragionato dell'arte agraria.

Nè io pretendo già, declamando altamente contro l'ignoranza di alcuni, che tutti indistintamente i possidenti debbano diventare tanti *Columella*, tanti *Varroni*, ecc., tanti maestri da cattedra, e da Liceo. No, questo non può esigersi, quantunque arrecar dovesse somma utilità. Vorrei peraltro che nessuno ignorasse le cose più necessarie a sapersi, che ognuno avesse notizia delle più utili scoperte, che non mancassero nella sua libreria i trattati indicanti le pratiche più facili e vantaggiose, incominciando dal rammentato *Giornale agrario toscano*; e che finalmente non gli si potesse appropriare giammai la massima di *Catone*: « Guai a quei possidenti che hanno bisogno di imparare la coltura dei loro terreni dal Contadino: » nè quell'altra di *Columella*: « È ben tristo quel campo, il cui lavoratore è in grado di far da maestro al padrone. »

Fuvvi un tempo (che con ragione chiamar si può di tenebre e di barbarie) in cui l'ignoranza e il pregiudizio annetter volle un tal qual disonore al mestiero di *fattore*, e non venne ricercato se non da quelli che dovevano fare un passo solo dalla vanga, dalla stalla, dalla rimessa, o dalla cantina per ottenerlo. Adesso poi siamo felicemente in altri tempi, e regnano diversi costumi. I padroni, guidati e illuminati da una sana filosofia, e dal loro vero interesse, ricondussero tali impieghi alla loro primitiva lodevole istituzione; e

riconoscendo nei fattori altrettanti loro vicegerenti, gli onorano, gli pagano convenientemente, gli rendono rispettabili. Ed è questo un passo, non ve ne ha dubbio, dei non meno importanti della moderna sempre crescente civilizzazione.

Ad onta però di tutti questi incoraggiamenti sono, direi, universali le lagnanze dei ricchi possidenti per la mancanza di giovani istruiti, e forniti di una civile educazione da destinarsi alla direzione delle loro tenute; per il che qualche volta si trovano nella dolorosa necessità di farne la scelta in persone del tutto idiote, e pregiudicate niente meno di quei contadini, ai quali vengono destinati a far da maestri. Ed anche per questo solo motivo si rende necessario che maggiormente si accenda e si propaghi nella gioventù lo stimolo dello studio delle cose campestri. Così verrebbe almeno a moderarsi, se non a togliersi del tutto, quella smania, che sempre più disgraziatamente va invadendo anche i meno agiati, di destinare i loro figli allo studio delle lettere, e delle scienze, per farne poi degli ecclesiastici, dei legali, dei medici, dei giudicanti, ecc., preparando ad essi, per la troppo concorrenza, invece dell'agiatezza la miseria, e invece della rinomanza qualche volta l'avvilimento. E in quanto eccessivo numero non sono pure quei giovani destinati alle arti liberali, che poi languiscono senza occupazione, senza profitto e senza gloria! Le nostre morali abitudini pure guadagnerebbero molto a tale inclinazione verso l'agricoltura, impedendo, che tanti cittadini vadano a perdere il loro tempo oziosi nelle città per importunare le autorità onde ottenere degli impieghi, ecc.

Se dunque può essere di somma utilità ad ogni proprietario terriero, e specialmente a quelli che si destinano all'onorato impiego di fattore, lo studio dell'agricoltura nei suoi veri principj; e se questo stu-

dio apportare anche deve onore, lucro e diletto a chi vi si applica; non dovrà arrecar minori vantaggi agli ecclesiastici, e specialmente ai parrochi di campagna, possessori di beni rurali, dai quali trar devono il proprio decoroso mantenimento.

Un paroco infatti sarà sempre degno di somma lode, quando, senza punto mancare a quei doveri a cui lo richiama la religione, saprà occuparsi anche per il benessere temporale dei suoi popolani, istruendoli all'occorrenza nelle umane cognizioni, e specialmente nelle migliori pratiche agrarie, formanti gli essenziali doveri dei contadini. Che se tanti santi monaci, dedicati un tempo indefessamente alla cultura del terreno, ridussero in floridissimo stato tante sterili tenute, poneendosi così in grado di soccorrere i bisognosi, specialmente in tempo di carestia, tanto frequenti in quelle età; non sarà adesso un'azione assai commendevole nei parrochi il tentare tutti i mezzi per render più prospero lo stato delle loro chiese, ed, oltre a procurarsi una maggiore agiatezza, arrivare a poter dividerne l'entrate coi loro bisognosi parrocchiani?

Si può anche riflettere, che il patrimonio della maggior parte delle parrocchie rurali della Toscana risultando da beni prediali, dei quali il paroco è amministratore, trovasi egli obbligato dalle veglianti leggi, e dal giuramento prestato, nell'atto di entrare al possesso del beneficio, non solo di mantenere i fondi, ma di migliorarli ancora per aumentarne le rendite. Come dunque potrebbe arrivare convenientemente a questo lodevolissimo intento, voluto dai precetti umani e divini, senza applicarsi all'agricoltura? Dalla sua trascuratezza si vedrebbero diminuire di anno in anno sensibilmente l'entrate della sua parrocchia, e, divenuto in conseguenza povero, le celesti verità da lui predicate sarebbero sospette al libertino,

o al poco fervoroso cristiano, che non trascurerebbe di caratterizzarle maliziosamente per l'esordio di un inchiesta, o per il titolo di una prestazione.

Avrà ella la pietà dei fedeli (scriveva un dotto paroco) donato alla chiesa un patrimonio sì ampio, perchè i suoi ministri ne siano in certa guisa i distruttori colla loro negligente manutenzione? Tutto al contrario: i nostri maggiori hanuo considerato negli ecclesiastici tanti custodi fedeli delle loro sostanze, tanti padri amorosi dei popoli, che colla soprabbonanza di quelle porrebbero in grado di porger soccorso agl'infelici; finalmente, tanti esemplari di prudente economia, che insegnerebbero almeno colla fecondità speciale delle loro terre quanto si verifichi il detto del savio: *che chi lavora la terra resta sazio di vettovaglia, e che l'ozioso viene assalito dalla miseria*. Non sarebbe ella una contraddizione delle più strane il predicare dalla cattedra di verità, che l'uomo è nato alla fatica, e negligentare nel fatto quella porzione dell'industria, che vuol da tutti la civil società? Ricevere le oblazioni dei popoli, e poi negare ai medesimi la minima istruzione o colla voce o coll'esempio su ciò che può farli più facoltosi?

È indubitato, diceva inoltre un rinomatissimo agronomo, il celebre *Paoletti*, pievano di *Villamagna*, è indubitato che la prima cura, che prender si debbono gli ecclesiastici tutti, secolari e regolari, deve riguardare la religione. Questa è necessaria a tutti i popoli. Senza culto religioso non può sussistere un impero civile, non può aversi vera idea di virtù, nè arrivare all'eterna felicità, primo ed ultimo fine dell'uomo. Ella ci è stata data da Dio per soccorso della nostra debolezza, per sollevare la nostra miseria, e per istruirci e guidarci a ben fare. Un uomo senza religione non opera che secondo i dettami della propria utilità, e voluttà. Tutto è lecito ad un tale ciò che

gli piace: non ode le sacre leggi della natura, elude le leggi civili, calpesta la giustizia, l'onestà, la vercondia, l'amicizia; ed ecco per necessaria conseguenza turbata la pubblica quiete, ecco rovinate le arti, e l'industria, ecco infine rovesciata e distrutta la civil società.

I ministri della Chiesa, ed i parroci in maniera speciale sono gli educatori dei popoli. A quest'ufficio son destinati da Dio, ed eletti dal corpo civile. L'educazione dee incominciare dalla religione. Ma, dopo aver soddisfatto a questo necessario indispensabile dovere, perchè non potranno, anzi non dovranno eglino nel molto tempo che pur gli resta, istruire i popoli in altre cose all'umana vita ed utili e necessarie? Ma io parlo qui di agricoltura, e parlo dei popoli di campagna, i quali appunto non hanno ordinariamente che il parroco, il quale possa istruirli nei loro doveri. Pare dunque che sia un obbligo preciso del parroco il procurare che sieno bene istruiti nella loro arte i contadini, che sappiano operare da uomini, e che depongano tanti pregiudizj, i quali infiniti danni apportano all'agricoltura ed a tutta la società. Tanto sembra a me che ci additi l'Ecclesiastico al cap. 32.* ove dice: *Sei tu fatto capo? Non insuperbirti: sii fra di loro come uno di loro; abbi cura di essi.* E più espressamente al cap. 37.** *Col lavorator di campagna discorri di qualunque lavoro.*

Che se ad un parroco non disdice punto (intendo sempre dopo l'adempimento dei doveri religiosi) lo studio delle belle lettere, delle matematiche, della storia naturale, della poesia, ecc.; noi potremo asserire, che quello dell'agricoltura, parte della fisica e della storia naturale, non solamente non gli disdice, ma gli è anche necessario affinchè coll'esempio e col-

* Vedi pag. 327, vol. CCCCVI della *Biblioteca Scelta*.

** Vedi pag. 343 del suddetto volume.

l'istruzione possa dirigere i contadini nelle migliori pratiche campestri, rendendoli in questa forma maggiormente agiati, e benestanti, ed in conseguenza migliori sudditi, e migliori cristiani ancora. La miseria infatti a quanti travimenti non conduce quell'infelice, che da lei trovasi oppresso! E non nascono forse da lei il più delle volte la disperazione e i delitti!

Dissi anche coll'istruzione, nella sicurezza che ogni sensato meco convenga, che nobiliti il sacerdozio, invece di avvilirlo, uno studio tanto raccomandato dalla *Sacra Scrittura* medesima, e che è realmente il più innocente e vantaggioso al pubblico bene, come sorgente principale della ricchezza degli stati, e della felicità dei popoli. Ed in nuova conferma di una tal verità, senza far menzione di tanti distintissimi ecclesiastici viventi, che fecero di pubblica ragione i loro scritti trattanti di agricoltura, e che tuttora si fanno gloria di promuovere quest'utilissima branca; e senza citarne moltissimi oltramontani, servirà il rammentare alcuni della nostra Italia, che ci lasciarono applauditissimi trattati. Primeggiano nella classe dei prelati i monsignori *Scarpelli, Nuzzi, Todeschi, dei Pozzi, Stratico, Cacherano*, ecc. Tra i sacerdoti regolari, anche graduati, i padri *Magazzini* *, *Lana, Ferrari Mondirola, Scottoni, Eschimandi, Roberti, Tozzi, della Valle, Landi Fontana, e Montelatici*, al quale è debitrice la Toscana della fondazione della nostra Accademia dei *Georgofili* seguita nell'anno 1753, e l'Europa intera di sì lodevole esempio, poichè Londra diè vita all'agricoltura sua società nel 1757, quindi Berna, Zurigo, Milano, e la stessa Parigi nell'anno 1761. Finalmente tra i parroci e gli ecclesiastici dell'ordine secolare, noi rammentiamo con grata e onorata memoria il

* *Magazzini*, della Coltivazione toscana, nel volume CCCCXIII di questa *Biblioteca Scelta*.

Montanelli, il Carrera, il Bruni, il Buonfanti, l'Arasti, il Paoletti, il Lastri, il Paroco Samminiatese Landeschi, ecc.; soggetti tutti di non comune dottrina, e venerabili per pietà, che seppero combinare coll'adempiimento il più scrupoloso ed esemplare dei loro doveri la cognizione della georgica come scrittori e come proprietarj di terreni. E l'agricoltura italiana non cessa di compiangere la morte recente dell'abate *Bartolommeo Lorenzi**, celebre non solo per i suoi aurei scritti, quanto ancora per la sua religione e per le sue rare virtù.

Che se i pochi esempi da me addotti, trascurati moltissimi, non fossero capaci a pienamente convincere della nobiltà di un tale studio, potrei anche citare *Alberto il Grande*, uno de' più dotti teologi del secolo decimoterzo, provinciale dei domenicani, e poi vescovo di *Ratisbona*, che compose un trattato di agricoltura; e finalmente l'istesso sapientissimo *Salomone*, il quale, come leggesi nel più santo dei libri, al terzo dei Re^{**}: *ragionò intorno alle piante del cedro che sta sul Libano fino all'Isopo, che spunta dalle pareti; e discorse dei giumenti, degli uccelli, degli insetti e dei pesci.*

Qual cosa più giusta e conveniente per noi pastori (mi giova qui riportare anche i sentimenti del mio dolcissimo amico, il celebratissimo sig. Proposto *Beltrami*^{***}, cognito per i suoi scritti tendenti alla pro-

* I volumi CXCII e CCV di questa *Biblioteca Scelta* contengono le Opere di *Bartolommeo Lorenzi*. — *Silvestri*.

** Il Libro terzo dei Re, trad. di Mons. *A. Martini*, trovasi nel vol. CCCCIII della *Bibl. Scelta* — *Silvestri*.

*** Buoni effetti dei Paragrandini degli anni 1825 e 1826, e spiegazione del modo con cui questi semplici stromenti paralizzano le nubi temporalesche da impedire la formazione della grandine, con Appendice sul

pagazione della scoperta dei *Paragrandini*, mentre invitava i parrochi suoi colleghi ad occuparsi nell'istruzione dei loro popolani) qual cosa, dico, più giusta e conveniente per noi pastori che viviamo delle fatiche dei nostri parrocchiani, l'occuparci coll'istruzione a renderli più agiati e benestanti! Lungi dall'essere quest'occupazione estranea al nostro ministero, starei per dire, che è anzi uno dei principali nostri doveri, poichè con tal mezzo rendendoli più docili alla nostra voce, ci sarà più facile l'avvicinarceli, e l'affezionarceli in guisa, che assaporino poi con migliori disposizioni il pascolo spirituale che loro porgiamo colla santa parola e colla partecipazione dei divini misterj.

Vedendo i nostri parrocchiani, che noi procuriamo egualmente con zelo, scevro di ogni ombra d'interesse, la loro prosperità spirituale e temporale, qual maggior rispetto, amore e docilità non ci presteranno essi mai! Per questo ci si renderà più facile allora il sedare le discordie ed i litigi, che di tanto in tanto potrebbero nascere tra di loro; e ristabilendovi la calma e la pace, ed il togliere gli scandali della corruzione facendovi fiorire i buoni costumi e le virtù cristiane; formando di loro a poco a poco, per dir così, una sola famiglia con un cuor solo, di cui noi saremmo i padri amorosi, non di altro occupati che del loro benessere spirituale e temporale ancora. Che pace, che armonia, che felicità godremo noi mai uniti ai nostri parrocchiani con sì dolci legami! Tolta dalle loro famiglie la miseria mediante la miglior coltura dei loro terreni, di quali generose oblazioni anche non sarebbero essi capaci per maggiormente promuovere il divin culto! L'umana filosofia non saprebbe immaginare un piano di repubblica più felice di questo.

riparo delle meteore dannose all'Agricoltura, del Pro-
posto *Paolo Beltrami*, due vol. in 8; edizione *Silvestri*.

E si può anche opportunamente riflettere, che mentre noi manchiamo di convitti per l'istruzione della gioventù nell'agricoltura teorico-pratica; e mentre conviene riguardar giusti i lamenti di tanti padri di famiglia di trovarsi impossibilitati, per tal mancanza, a dare ai loro figli una conveniente educazione in questa branca; le canoniche dei parrochi, veramente agronomi, diventar potrebbero altrettanti licei, dove alcuni giovani sarebbero in grado di ricevere una lodevole istruzione, mediante una retribuzione, assai tenue, perchè nel tempo medesimo dovrebbero sviluppare le loro forze fisiche con un moderato lavoro; e quindi propagare nelle campagne anche incolte le buone pratiche, e i nuovi metodi consacrati per utile dall'esperienza. Io lo so bene, che in un momento non ci potremmo augurare dei felicissimi risultati, poichè il bene si fa e si ottiene lentamente; ma so pure che le utili invenzioni a poco a poco guadagnano terreno, e ben sovente l'esempio di un sol cittadino ha prodotto degli zelanti imitatori nelle campagne di un'intera provincia. Si generose sollecitudini per parte di alcuni parrochi troverebbero non v'è dubbio degli eco in tutta la Toscana; ed i pubblici favori non mancherebbero di andare a cercare anche nella più remota solitudine quell'ecclesiastico laborioso, che con tanto zelo procura il benessere della sua patria.

Che se l'applicazione e lo studio dell'Agricoltura potranno apportare grandi vantaggi ai proprietarj terrieri, a quei soggetti che si destinano per gl'impieghi di fattore, ed ai parrochi stessi; grandissimi ne risulterebbero quando si diffondesse generalmente nella gioventù dei ricchi signori. Scosso oramai fortunatamente quell'errore funesto alla felicità delle nazioni, che riputava di poco o nessun momento le cose campestri e degne solo di essere meditate da gente volgare; con lo studio di Virgilio si potrebbe far risaltare

agli studenti anche di alto grado l'utile, e il bello delle sue Georgiche; con Cicerone, Sallustio, Plauto, Terenzio, Catullo, ecc., dovrebbero fare bella comparsa Columella, Varrone, Plinio, Catone, Palladio, ecc., che alla purità della lingua l'importanza uniscono del soggetto. Colle poetiche bellezze del Petrarca, di Dante, dell'Ariosto, e del Tasso, quelle pure si potrebbero fare ammirare dell'Alamanni, del Betti, del Rucellai, dello Spolverini, del Lorenzi, del Baruffaldi*, e di tanti altri scrittori di rinomanza, che per servire alla brevità non vado adesso tutti singolarmente citando.

Nè si pretenda con questo che ai giorni nostri venga da tutti i possidenti posto in pratica il precetto del cartaginese *Magone*, di vendere, cioè, la casa della città, acciò l'affetto di quella non gli richiami dalla campagna; nè che debbano metter mano all'aratro, come fecero un tempo i Cincinnati, i Catoni, i Cammili, i Fabi, i Serrani, con tanti altri celebratissimi cittadini romani; nè finalmente si vuol ridurli alla condizione di semplici fattori, aggravati di tutti i pesi e le cure, che si dimandano per adempirne le funzioni. No, si richiede unicamente un'istruzione capace di far loro prender diletto, fino dai teneri anni, delle cose campestri, colla volontà di visitar con frequenza le loro possessioni; di portarli a giudicare con intendimento sensato di tutto ciò che appartiene al loro patrimonio; a fare una buona scelta dei loro agenti, e a distinguere e tener conto da sè medesimi di ogni buon metodo o nuova pratica da introdursi per la miglior coltura dei loro terreni. Si vuole insomma che nel loro metodo di educazione, oltre quegli esercizi nobili e quegli studj, dai quali ne risulta il perfezionamento del fisico e dello spirito, vi

* Vedi la Raccolta di Poemi Georgici, nei vol. CXI e CXII di questa *Biblioteca Scelta*. *Silvestri*.

si combini un'istruzione benintesa da far nascere un trasporto naturale per le cose agrarie ed economiche. Per quelli adulti poi, che non hanno ricevuta tale educazione, si vuole almeno che non trascurino di leggere con interesse i buoni libri trattanti di cose campestri; e resteranno, non vi è dubbio, sorpresi nel sentirsi naturalmente nascere in cuore il desiderio di diventare agronomi, quand'anche tali non fossero; ed aumentando nobilmente le loro rendite, in vantaggio anche degli altri, riscontreranno in quest'arte tutti quei sollievi sì vivi e piacevoli, che abbelliscono, e incantano nel tempo stesso l'esistenza dell'uomo saggio.

Ai giorni nostri abbiamo vedute moltiplicate in diverse contrade le scuole di agricoltura, di veterinaria e di pastorizia, ed erette per tali oggetti delle cattedre nelle primarie università, protette da illustri Sovrani non meno che dalle scienze le più sublimi; mentre scritti periodici e dotte accademie vanno pubblicando le più utili invenzioni, e scoperte. Che se da tali importantissime istituzioni non vediamo subito degli immediati vantaggi, non è questo un loro difetto: la sorte di tutte le verità, che devono arrecar finalmente agli uomini i maggiori vantaggi, è stata sempre quella di sembrare a prima vista intempestive, e sterili per il bene del momento, e di un'esecuzione troppo ardita, o affatto inutile. Trovano appoco appoco degli spiriti elevati, che dopo averle predicate, le mettono in pratica con longanimità; degli scrittori che prestano loro appoggio con una parola eloquente, e moltitudine di persone, che si vanno illuminando sotto la loro influenza. Ed eccole ad un tratto felicemente discese nei costumi medesimi, e di speculazioni intellettuali, che a prima vista sembravano, divenute come altrettanti bisogni pressanti. Però ci sono necessarj, per tentare ed ottenere dei miglioramenti nelle nostre campagne, degli esempi potenti,



che ragionino agli occhi degl'idioti contadini, e questi possono essere unicamente a loro presentati da persone facoltose ed istruite.

Io dunque concludo, che dallo studio dell'agricoltura nei suoi veri principj, sia nei proprietari terrieri, sia in quei soggetti che devono poi fare da fattori, sia negli ecclesiastici, destinati specialmente alle parrocchie rurali, dipenderà il benessere delle nostre campagne, e la prosperità dello stato. I bene ammaestrati in quest'arte, che con ragione chiamar si può divina, perchè istituita da Dio medesimo, metteranno in pratica delle nuove colture, introdurranno delle nuove razze di animali, o perfezioneranno quelle già esistenti fra noi: porranno in opera delle nuove macchine, facilitanti il lavoro, e diminuenti la fatica: istruiranno i contadini nei metodi più vantaggiosi, sradicando affatto quei pregiudizj, e quelle pratiche viziose, che potessero tuttora sussistere; eserciteranno infine, per dir così, in amore della patria, delle funzioni che hanno un certo rapporto all'ufficio dei *censori agrarj*, stabiliti presso i Romani che sovente con castighi o ricompense richiamavano al lavoro gli sfaccendati e gli oziosi. Nè temano punto i contadini il loro danno nel tempo che vedranno i padroni educati, ed istruiti nel rispetto che si deve ai loro onorati ed utili travagli. Se Roma cadde nell'avvilimento e nella schiavitù, questo non fu in conseguenza dei provvedimenti dei censori rurali, ma della tirannia degli ambiziosi, che arrivarono ad abolirli. In una parola, tanto più sarà prospero lo stato, in auge i proprietari terrieri, e benestanti i contadini, quanto meno potrà appropriarsi alle nostre campagne la già citata massima di Catone: *Guai a quei possidenti, che hanno bisogno d'imparare la buona cultura dei loro terreni dal contadino*: e l'altra di Columella: *È ben tristo quel campo il cui lavoratore è in grado di far da maestro al padrone*.

PROVERBI DEI CONTADINI

1. Contadino sollecito non fu mai povero.
2. Il buon lavoratore scaccia la cattiva annata.
3. Val più un vecchio in un canto, che un giovane in un campo.
4. Tante mute, tante cadute. (*Alludesi al cangiamento dei contadini*).
5. Loda il monte, e attienti al piano.
6. Chi fa le fava senza letame, le raccoglie senza baccelli.
7. Anno di neve, anno di bene.
8. Chi lavora la terra colle vacche, va al mulino colla pullera. (*Bestia che porta piccola soma*).
9. Il buon di si conosce da mattina.
10. Quando marzo va secco, il grano fa cesto, e il lino capecchio.
11. Il fresco nell'estate fa dolore il capo nell'inverno. (*Cagiona cioè cattiva raccolta*).
12. La buona greppia fa la buona bestia.
13. Vanga piatta, poco attacca; vanga ritta, terra ricca; vanga sotto, ricca a doppio.
14. Secca annata non è affamata.
15. Casa fatta, e vigna posta, non si sa quant'ella costa.
16. Can mogio e cavallo spiritoso.
17. È meglio dare e pentire, che tenere e pentire, (*Dicesi della vendita del bestinme*).
18. Il grano rado non fa vergogna all'aja.
19. Chi fa e non custode, assai spende e nulla gode.
20. Chi mal semina peggio raccoglie.
21. Quando piove o tira vento, serra l'uscio, e stavvi dentro. (*Non si lavora nei campi*).

22. Chi vanga non s'inganna.
23. Se migliola d'aprile, condisci col barile; se di maggio, col saggio; se di giugno col pugno. (*Parla della raccolta dell'olio*).
24. L'occhio del padrone ingrassa il cavallo.
25. Vanga e zappa non voglion digiuno.
26. Chi vuole aver del mosto, zappi la vite d'agosto.
27. Chi prima nasce, prima pasce.
28. Maggio ortolano, assai paglia e poco grano. Maggio asciutto, gran per tutto. Maggio molle lin per le donne.
29. Gennaio secco, villan ricco.
30. Nè caldo nè gelo mai restò in cielo. (*Presto o tardi vien il caldo ed il freddo*).
31. Sotto l'acqua fame, e sotto neve pane.
32. Se d'aprile a potar vai, contadino, molt'acqua beverai e poco vino.
33. Ara colle vacche, e semina co'bovi.
34. Per andare scalzo e seminar fondo, non arricchì mai uomo al mondo.
35. Chi vuole un lavor degno, assai ferro e poco legno. (*Sia lunga la vangheggia*).
36. Gran pesto, fa buon cesto.
37. Chi ha quattrin da buttar via, tenga le opre e non vi stia.
38. Freddo, e fame fan brutto pelame.
39. Chi mette il suo in sangue, la sera ride, e la mattina piange. (*Il bestiame è sottoposto a molti pericoli*).
40. Cavolo e popone vuol la sua stagione.
41. Chi non ha orto e non ammazza porco, tutto l'anno sta a muso torto.
42. Avaro agricoltor non fu mai ricco.
43. Chi vuole un buon potato, più un occhio e meno un capo.
44. Dice il porco: Dammi dammi, nè mi contar mesi nè anni.

45. Pioggia di febbrajo empie il granajo.
46. In aprile ogni gocciola val mille lire.
47. Quando l'ocche vanno al mare, piglia la vanga e vai a vangare: quando le ocche vanno in su, piglia la panca e siedivi su.
48. Quando il gallo canta a pollaio, aspetta l'acqua nel grondaio. Se rannuvola sulla brina, aspetta l'acqua l'altra mattina. Quando il sole insacca in Giove, non è sabato che piove. (*Giove per giovedì: insaccare per tramontare tra i nuvoli*).
49. Chi vuole un buon agliaio, lo ponga di gennaio. Chi vuole un buon rapuglio lo semini di luglio. (*Rapuglio campo di rape*).
50. Solco torto, sacco dritto.
51. Chi ha carro e buoi fa presto i fatti suoi.
52. Piccion grossi e cavalli a vettura, è bravo chi la dura.
53. O di paglia o di fieno, convien che il corpo sia pieno.
54. Molta terra, terra poca: poca terra, terra molta. (*Alludesi al terreno bene o mal lavorato*).
55. L'acqua è quella che fa l'orto.
56. Quando la neve è alta un mattone, torna il grano ad un testone. (*Rinvilisce di prezzo*).
57. Arcobalen da sera, buon tempo ne mena. Arcobalen da mattina, empie le mulina. Quando il tempo è reale, tramonta la mattina, la sera maestrale.
58. Presto per natura, e tardi per ventura. (*Le tarde semente di rado corrispondono*).
59. A porco lento non toccò mai pera mézza. (*Esorta alla sollecitudine nei lavori*).
60. Vigna nel sasso, e orto nel terreno grasso.
61. Agli ulivi un pazzo da piè, ed un savio da capo. Ed anche. Leva da capo, e pon da piè. (*Parlasi del potare, e governare gli ulivi*).

62. Terra nera, buon panè ne mema; terra bianca, tosto stanca.
63. Quando gennaio mette molt'erba, se hai grano, e tu lo serba.
64. Se canta la Cicala di settembre, non comprar grano da vendere. (*Indica buona raccolta*).
65. È meglio un beccafico, che una cornacchia, (*Alludesi alla compra delle bestie magre*).
66. Sperienza madre di scienza.
67. Per S. Bastiano sali il monte, e guarda il piano. Se vedi molto (*molta verzura*), spera poco, se vedi poco, spera assai.
68. Per S. Martino è la sementa del poverino, e ogni mosto è viuo.
69. Chi vuol arricchire basta avvitire. (*Piantar viti*).
70. Il grano nel motaccio, e le fave nel polveraccio, (*Parla della semente*).
71. Chi pon cavolo di aprile, tutto l'anno se ne ride. Quando mette la querciola, e tu semina la cicerciola. Se vuoi la buona rapa per S. Maria sia nata. (*Il 15 di agosto*).
72. Chi lo beve non lo mangia. (*Il campo troppo vitato non dà frutto*).
73. Non mi dare e non mi torre, ma non mi toccar quando son molle. (*Parla la vite*).
74. Fammi povera che ti farò ricco. (*Potatura della vite*).
75. Chi dorme d'agosto, dorme a suo costo. (*Allude alla vigilanza sui campi*).
76. Guai all'auno, che l'uccello non fa danno.
77. Anno fungato, anno tribulato. (*L'abbondanza de' funghi indica cattiva raccolta*).
78. Chi vuole il buon bacato, per S. Marco o posto o nato. (*Parla de' bachi da seta*).
79. La buona cantina fa il buon vino.
80. Chi di gallina nasce, avvien che raspi.

IL PADRON CONTADINO

CAPITOLO PRIMO

Scelta dei Contadini.

DALLA buona o dalla cattiva scelta del contadino dipende, non ve ne ha dubbio, il benessere o la rovina del podere, ed in conseguenza del padrone. Le diligenze dunque di esso in tale operazione non potrebbero esser mai troppe. Disgraziatamente però poche o punto vi se ne impiegano, e dovendosi allogare un podere, la prima cosa che si ricerca dalla maggior parte dei padroni anche facoltosi, o agenti di campagna, detti volgarmente fattori, si è se il contadino che ha dimandato il podere *abbia il pane*, cioè se abbia tante grascie da vivere fino alla raccolta, e qualche volta anche, ma non sempre, se tenga debiti col suo padrone. Risponde sempre francamente il contadino non esser privo del pane o averne bisogno in piccola quantità, spacciando subito il suo detto *che farà alla meglio*. Il vecchio padrone, per non vedere, come suol dirsi, *per le strade*, o a pigione la famiglia da lui licenziata, asserisce esser tenue il suo debito. Comunemente però questo contadino non ha il pane, dal che ne derivano i danni, di cui in seguito parleremo, e ha un grosso debito col padrone che lascia, il quale il più delle volte per rimborsarsi gli toglie tutta la futura raccolta: e così non per soli sei mesi, ma per diciotto interi si trova nella più stretta miseria, e diventa, quando pure non lo fosse, vizioso. Il nuovo padrone è sordo alle sue dimande del pane, e dice non esser tenuto a darglielo, perchè con questi

patti gli allogò il podere: ed eccolo miserabile ed in conseguenza cattivo per opera del padrone medesimo, il quale se si fosse informato scrupolosamente della di lui situazione, ed avesse riscontrato di non aver mezzi da somministrargli il vitto, non l'avrebbe scelto pel podere, ed esso avrebbe trovato altro padrone più facoltoso e capace di assisterlo, oppure sarebbe tornato a pigione, cosa assai più lodevole, essendo meno dannoso alla società un buon pigionale di un cattivo contadino. Questo inconveniente medesimo nasce anche quando il contadino non abbia debito col l'antico padrone, ma con Tizio e Sempronio, per grascie o vestiario somministratogli, i quali poi alla raccolta vogliono esser pagati interamente, e così lo riducono egualmente alla miseria.

Alcuni padroni esigono di vedere le grascie che tiene in granaio il contadino che ha domandato il podere; ed altri le pretendono in custodia per somministrargliele mensualmente. Nell'uno e nell'altro caso vi può essere l'inganno: nel primo chiede un imprestito ad altro contadino più facoltoso suo amico per fare una mostra; nel secondo prende a credenza da un rivenditore tutti i generi che gli abbisogneranno fino alla raccolta; e per averli tutti subito, e non mensualmente, vien cresciuto anche di qualche lira il prezzo dei generi medesimi, e così cresce la sua miseria. Si ricerca finalmente, e qui termina ogn'indagine, dalla maggior parte dei padroni o fattori, quanti uomini compongono la famiglia che dimanda il podere. Asserisce il contadino, supponiamo che sono sei: tra questi le più volte vi saranno due vecchi, uno de' quali impotente o due ragazzi; talchè di sei si ridurranno a tre al più capaci per il lavoro. Fatto questo, sentito cioè che il contadino (e ciò dalla sola sua asserzione) non ha bisogno del pane, che non ha debiti col padrone che lascia, e che la sua famiglia

è composta di sei uomini (i quali poi, come dissi, sono sei individui di sesso mascolino, e non sei uomini capaci per il lavoro) gli si dà il podere in colonia, e si crede aver toccato *il Cielo con un dito* con questa scelta. Poveri padroni! Vedrete tra pochi mesi le conseguenze del vostro sbaglio. Voi mi rispondete però, che se il contadino vi riuscirà cattivo, dopo un anno avrà licenza dal vostro podere. Errore peggiore del primo: le troppo frequenti mute, come io dirò a suo luogo, sono micidiali; i danni che in pochi mesi fa il contadino ad un podere che lascia, non sono compensati dalle diligenze di più anni continui di altro contadino buono e diligente.

Prima dunque di allogare un podere, dovrebbe il buon padrone informarsi, specialmente dal Paroco, se gl'individui della famiglia sieno di specchiata religione, giacchè senza questo requisito non saranno buoni contadini, non potendo esser fedele al padrone chi non lo è al Dio della religion che professa, se vivano in pace tra loro, se sieno costumate le donne: informarsi di tutto ciò accortamente dai vicini, e da persone pure che hanno avuto interessi con loro. Di rado peraltro consiglierai d'informarsi col vecchio padrone, giacchè questi per ordinario desidera che si alloghi quel tal contadino, acciò abbia mezzi di scontare il suo debito, e giustifica sempre la risoluzione di averlo licenziato dal podere col riflesso che era troppo o poco numerosa la sua famiglia, per la mancanza di guardiani delle bestie, ecc.

Dovrebbe inoltre portarsi alla di lui casa, facendo ciò all'improvviso, ed esaminare con occhio scrupoloso gl'individui tutti della famiglia, se sieno sani, cioè, e robusti; osservare da una certa proprietà e trascuratezza nella casa medesima, se la capoccia e le altre donne tengano conto della roba; vedere se abbiano tutti gli arnesi rusticali, e questi in buon'ordine,

giacchè da ciò specialmente rilevasi se il contadino sa bene il suo mestiero. Dovrebbe quindi andare nelle stalle e nelle sugaie per osservare se le bestie sieno ben custodite e impattate; se le stalle vengano tenute pulite, e se i sughi (cosa da cui dipende nella massima parte la buona o la cattiva raccolta) sieno ben manipolati e condizionati, e in una quantità proporzionata al bestiame. Da ciò particolarmente rileverà se il contadino sia buono, o cattivo, giacchè la sua industria comincia dal far bene e molti sughi. Io ho veduto spesso le così dette piazze presso le case di alcuni contadini, imbrattate da tanto sugo e melletta, che portano via le acque o ribrucia il sole, da potersi ingrassare, senza esagerazione, una stajata di terreno; ed ho subito detto che quel tale doveva essere un cattivo contadino, ed in conseguenza miserabile: me ne sono informato, ed ho sempre riscontrato aver io dato nel vero.

Fatto quest'esame nella casa, e nelle stalle, si passi a vedere se nella capanna vi sieno strami sufficienti per il bestiame, e questi anche ben ravversati. Il buon contadino avrà sempre nel mese di ottobre piena la capanna, e quand'anche l'aridità della stagione abbia dato in quell'anno poca quantità di paglie vi avrà supplito con frasca, e strami stagionati di granturco, e di altre biade minute. Vada poi a visitare il podere: e qui sì che vi abbisognano gli occhi d'Argo. Sono state lavorate a tempo, e secondo le regole dell'arte, le terre, sono palate le viti, ben tenute le piante, turati i cigli che circondano i campi, ricavate le fossette a acqua, custodito il bosco? Oppure tutti questi oggetti dimostrano, che si è fatto, come suol dirsi, *a lascia podere*? Se questo contadino agisce così col vecchio padrone, farà altrettanto con voi, se il caso porterà che dobbiate un giorno, o l'altro licenziarlo dal podere, in cui pensate di collocarlo.

Altro esame che si trascura, direi, da tutti i padroni, è quello di osservare se nel podere che lascia quel tal contadino vi sia l'orto, e se questo è ben tenuto. Non si pretende già di volere tutti i contadini ortolani, nè di trovar degli orti come nei poderi presso le città; ma si vuole, che tutti indistintamente lo abbiano proporzionato al podere, al clima, alla terra. Se non vi possono coltivare sedani, carote, poponi, insalate particolari, ecc., non vi è clima tanto ingrato, nè terreno sì sterile (potendosi però tutto fertilizzare specialmente coi terricci, per non togliere i sughi al podere) che non produca cavolo, rape, agli, cipolle, insalate comuni, patate, e carciofi, di cui in altro luogo si raccomanderà la coltura. Se il contadino non ha l'orto, è segno evidentissimo che non ha industria, che è un cattivo contadino; ed io per questo solo motivo mai, e poi mai gli allogherei un mio podere. Costantemente ho osservato senza mai ingannarmi che i buoni contadini hanno sempre un orto ben tenuto; i cattivi o non l'hanno, o lo trascurano. Non è calcolabile il vantaggio che può apportare l'orto al contadino. Senza rammentare il lucro che potrebbe ritrarre nella vendita degli erbaggi, questi gli danno un risparmio notevole di pane, lo tengono sano e vegeto; ed è regola sicura, che chi tiene bene l'orto, tiene anche bene il podere. Io non saprei raccomandare bastantemente l'indagine su quest' articolo ad un padrone, che voglia allogare un podere; tanto credo che sia da apprezzarsi.

Esamini pure il padrone se il contadino, che chiede il podere, ne lascia uno di piano per averlo in collina, e quando ciò sia, senza altre ricerche lo licenzi; perchè se non ha trovato da collocarsi in pianura, ove la terra è assai più ubertosa che in collina, è segno evidentissimo che è un contadino cattivo. Tale pure io reputo colui (la regola però non è generale)

che cerca podere fuori del suo paese, poichè i buoni contadini sono ben conosciuti e ricercati, e quando si sa che un padrone, o per un capriccio, o per un frivolo motivo, ha dato loro licenza, in pochi giorni vengono loro esibiti i migliori poderi circonvicini.

Finalmente esamini il padrone se il contadino, che chiede il podere, sia uno di quelli che mutano ogni anno casa, ed essendo tale apra bene gli occhi, e non sia corrente a prenderlo. Non è questo peraltro sempre un indizio certo che sia cattivo, giacchè le disgrazie, le mortalità, la famiglia tenera, il mal'umore di tanti incauti padroni, ecc., possono avere influito a queste frequenti mute: ma è certo, che comunemente ciò derivò dalla sua cattiva condotta. Apra bene gli occhi in questo caso, ripeto, il padrone.

Tutte queste cautele si trascurano come inutili e inconcludenti dalla maggior parte dei padroni e dei fattori, e si riducono alla semplice domanda, se quel tale che domanda il podere abbia il pane, e non sia indebitato. Ed ecco perchè si hanno da certi tali quasi sempre dei contadini cattivi. E chi ne è la cagione principale, se non tali incauti padroni? Si facciano pertanto, nell'occasione di dovere allogare un podere, le ricerche tutte, di cui ho parlato, e si facciano con tutto scrupolo, come di un affare che tanto interessa; essendo pur troppo vero, che, un buon contadino fa ricco un padrone, e che un cattivo lo rende povero.

E qui mi sia permesso il biasimare assai il sistema di alcuni padroni, i quali ogni volta che allogano un podere, pongono nuovi oneri al nuovo contadino, come, per esempio, mettere il seme del proprio, fare e porre un dato numero di braccia di fosse a viti, e ulivi, portar legna, far bucati gratis, ecc. Sappiano questi tali padroni, che il contadino sempre covverrà in questi patti, e sarà anche scrupoloso nel mantenerli:

ma saprà anche poi compensarsi delle sue fatiche all'aja, come suol dirsi, e al tino, e questa compensazione sarà di gran lunga superiore alla mercede che gli sarebbe dovuta. Alcuni padroni, ed io li lodo assai, hanno tolto dai loro poderi perfino il così detto *fitto dei polli*, coll'obbligo peraltro al contadino di non tenerne; calcolando giudiziosamente esser superiori i danni, che apportano questi animali veramente rapaci, al valore del fitto medesimo.

In quanto poi al vantaggio, che fa il padrone al contadino, dividendo con esso alla raccolta anche il seme del grano sparso nelle terre vangate, dico doversi ciò praticare in quei terreni sterili, che non compensano col loro frutto le fatiche della vangatura, ma non già nei terreni fertili e ubertosi. Nelle vangature a scasso peraltro, cioè a due puntate di vanga, dovrebbe bonificargli parte di tal lavoro, nella circostanza che dopo un anno lasci il podere, non avendo in questo caso risentito tutto il vantaggio che risulta da un travaglio di questa sorta, e ciò anche nei terreni fertili e pingui.

CAPITOLO II.

Il Padrone concorre a far cattivo il Contadino prima anche di collocarlo nel Podere.

Fissata una famiglia per un podere, la prima cosa che raccomanda il nuovo padrone al capoccio si è di fare un'abbondante sementa nel vecchio podere, per avere, egli dice, poi maggior raccolta, e di farla nel minor tempo possibile, che è quanto dire non secondo le regole dell'arte, acciò possa presto incominciare a vangare, e a fare altri lavori nel podere nuovo. Non contento di questo, lo consiglia a trovar dei pretesti per non rilasciare il terzo del terreno da seminarsi al suo successore, secondo l'uso, e a rilasciargli

il peggiore. Lo consiglia finalmente, ed è non di rado pur troppo vero, ad impiegare dei mezzi poco onesti, per pagare il meno che può al vecchio padrone in conto del suo debito alle rispettive raccolte; e qualche volta ancora di negargli, almeno in parte, il debito che con lui ritiene. Si unisce al medesimo a sparlare, e trattarlo d'ingiusto, d'avar, di cattivo padrone: ed il contadino non fa il sordo; profitta di questi consigli, perchè ridondano in suo vantaggio, e, sempre poco scrupoloso, sa poi metterli in pratica.

Inoltre tal padrone accetta da questo nuovo contadino dei regali, ed i fattori in modo particolare (non dirò in denaro, perchè ciò segue di rado) in frutta, civaie, cacio, erbaggi, ecc., cose tutte della di cui sola metà era il proprietario. Ed ecco che quand'anche questo contadino non fosse stato cattivo, lo diventa per le insinuazioni del suo nuovo padrone; se lo era, si fa peggiore. Ma coloro che danno questi strani consigli, non vedono forse che si ritorceranno poi tutti contro loro medesimi, quando dovranno per ragionevoli motivi licenziare un giorno o l'altro dal podere questo contadino? Credono forse che li dimenticherà, ritornando nelle vie del giusto e dell'onesto? Ciechi che sono! Gli uomini, fatto un passo nella strada della cabala, del cavillo e dell'ingiusto, difficilmente tornano indietro; e questa regola si adatta in modo particolare ai contadini, attesa la loro ignoranza e rozza educazione.

Il padrone pertanto non accetti regali, di qualunque sorta essi sieno, dal nuovo contadino; gli ordini espressamente (e ciò anche colla minaccia, facendo in contrario, di non allogargli altrimenti il podere) di fare nelle terre che lascia tutti i lavori a regola d'arte; di rilasciare intieramente il terzo del suolo da sementarsi, parte buono, parte mediocre, secondo la costumanza, al suo successore; di convenire bonariamente col vec-

chio padrone per il pagamento del debito che vi ha fatto, implorando un'annua discreta composizione; in una parola, di comportarsi col padrone medesimo, e nel podere, fino all'ultimo giorno, da buono e diligente colono, come appunto avrebbe fatto se non avesse dovuto lasciarlo. Per il che sarà bene che impegni il vecchio padrone ridetto a tenerlo ragguagliato della condotta di questa famiglia, quale dovrebbe essere informata di ciò, a fine di stare maggiormente nei suoi doveri.

Si dirà forse, essere un troppo pretendere che il contadino che lascia un podere si comporti onoratamente, facendo tutte le faccende con quella diligenza medesima usata dai buoni coloni; essendo quasi impossibile trovare in persone di questa classe quella rettitudine di coscienza, unico sostegno della civil società. Niente affatto. Non si domanda un impossibile; si pretende quello che dettano semplicemente le regole di giustizia, e che con tanta facilità si può eseguire; ed è una cosa da far cadere le lacrime il vedere quasi tutti indistintamente i contadini che lasciano un podere, *fare*, come suol dirsi, *d'ogni erba un fascio*; tutto mandare in rovina in danno gravissimo del pubblico, perchè in danno dell'agricoltura. Di ciò ne sono la cagione principale i padroni, i quali (parrà esagerata la mia asserzione, ma in pratica poi è pur troppo vera) pare che contraggano una specie d'inimicizia col padrone di quel contadino a cui hanno allogato un podere, niente curando che gli maltratti le bestie, le piante, il bosco, e che tutto gli mandi in rovina. E benchè vedano che quel contadino, che lascia il loro proprio podere, faccia con essi altrettanto, e punto piaccia loro un tal procedere; pure non aprono gli occhi, e lasciano correre la cosa in questa forma con un'indolenza imperdonabile.

Lo vedo io pure, che senza un codice agrario (ed oh! sieno una volta secondati i voti di tutti i buoni agricoltori dalla saviezza del Governo, occupandosi in un oggetto che interessa la pubblica felicità) non saranno mai pienamente repressi, anche colle leggi evangeliche, gli arbitrij di tanti contadini, specialmente nell'occasione che lasciano il podere, tendenti sempre alla distruzione dell' agricoltura; quelli nella contrattazione del bestiame tanto vergognosi, che ricusa la mia penna il narrargli, e che ingolfano in tante liti i poveri padroni; quelli infine, che commettono in mille altre circostanze, nelle quali sembra che si sieno formati delle leggi particolari superiori alle umane e divine, e che sia loro permesso, a norma di esse, impunemente regolare la loro condotta. Giacchè dunque rimediare non si può a tutto il male, non si trascuri di evitarlo in parte, e legati i padroni strettamente nei loro interessi lo siano anche nel procurare con energia nei loro effetti i minori danni possibili per parte dei contadini, specialmente quando cangiano podere.

Consiglierei anche, terminando questo capitolo, di non ammettere a lavorare nel podere il nuovo contadino fuor che non vi sia collocata stabilmente tutta la sua famiglia: ma essendosi oramai propagata con tanto vantaggio la sementa dei granturchi, migli, fagiuoli, ed altre biade minute, e meritando queste semente dei lavori, specialmente colla vanga, anticipati, acciò le terre possano essere fertilizzate dal sole, dal gelo, ecc., dirò che vi si ammetta anche prima, ma ciò unicamente si faccia quando il vecchio padrone ci assicurerà, che non gli reca svantaggio che un dato numero d'individui della famiglia abbandoni il podere.

CAPITOLO III.

Il troppo zelo dei nuovi contadini nei primi mesi non moderato dai padroni è nocivo al podere.

Ecco il nuovo contadino tornato nel nuovo podere, tutto zelo, tutto attenzione, che ha fatto in pochi giorni tanto lavoro, quanto appena in un anno ne faceva il vecchio colono. Il padrone se ne rallegra, e già asserisce non aver mai avuto una famiglia sì buona. Io poi me ne rattristo, essendo assai migliore il poco lavoro fatto bene del molto fatto male e all'arrabbiata. Esaminiamo un poco questo lavoro: il contadino ha vangato una gran tenuta, l'ha vangata, come egli dice, *senza spesa*, perchè gli amici, ed i vicini sono venuti ad aiutarlo, contenti del solo vitto. Intanto era di dovere trattargli bene, e per far ciò ha dovuto comprare carne, olio, salumi, ecc.; talchè la spesa di questo vitto è stata di un sesto almeno superiore a quella dell'opera in contanti.

Ma non è questo il maggior male: a tali così dette *vangate* concorrono unicamente varj figli di famiglia, o giovani scapestrati, e ciò segue nei giorni così detti *scioperi*, quando cioè i giudiziosi capucci non lavorano nei propri terreni, perchè la terra è molle, o alquanto gelata, ed essendo tale, lavorata che sia, viene ad assodarsi e impietrisi, rendendosi così incapace di dare il necessario nutrimento alla sementa. Ma ciò non preme al nuovo contadino: gli basta che il vangato sia molto per farsi onore col nuovo padrone, che non conosce il suo peggio. Fatta la prima collezione, mettesi questa brigata d'incauti vangatori a cantare, burlare, sparlare con un baccano da sbalordire tutto il vicinato, e fare anche a gara, e scommettere per il primo che terminerà il suo solco; ed in questa forma si trascura del tutto di ripulire la

terra dall' erbe inutili, e dalla gramigna, e tutto si sotterra insieme col pioto. Un tal lavoro, fatto in mal tempo, e così contro le regole dell' arte, fa sì che quel terreno se negli anni scorsi era sterile, lo divenga anche maggiormente. Ecco dunque, che questo troppo zelo del nuovo contadino è nocivo ai poderi. Sia però moderato dai padroni medesimi, i quali devono persuadersi, che non sono i molti lavori, ma i ben fatti, e nelle buone stagioni, quelli che rendono fruttifera la terra.

E non è tutto questo il danno, che da ciò deriva al podere. Comunemente, per nostra disgrazia, il contadino che è partito, ha fatto, come si disse nell' altro capitolo, a lascia podere, per servirmi del termine usato in campagna; e le povere viti sono senza palo, gli ulivi pieni di rami inutili e secchi, non ricavate le fossette a acqua, non sugate le piante, i cigli che circondano i campi senza siepe, ecc. Tutto questo meritava la prima attenzione del nuovo contadino: ma egli attende sempre alla cattiva vangatura di cui ho parlato. Intanto le viti chiedono la potatura, ed egli spaccia al padrone, che tale operazione in due o tre giorni al più sarà terminata, e il mal cauto e poco intelligente padrone anche di ciò si rallegra, invece di piangere, e a calde lacrime, per il guasto che nuovamente anderà a farsi alle sue coltivazioni.

La potatura si fa appunto come la vangatura, con una brigata di giovanastri inesperti, che altra abilità non hanno che di far mostra di un buon appetito. Il contadino altro non raccomanda loro che di fare sollecitamente il lavoro, per impiegarvi il minor tempo possibile; e di potare *non tanto corto*, cioè di lasciare molti *occhi* alle viti, perchè, come egli dice, vuol ben concimarle, ed in questa maniera saranno suscettibili di una più lunga potatura di quella dell' anno decorso: ma in realtà egli vuole molto vino, per farsi onore

nel primo anno almeno col nuovo padrone, ed intanto è questa una nuova piaga quasi direi irrimediabile per le povere viti: dico nuova piaga, perchè anche nell'anno antecedente, dubitando il vecchio contadino di esser licenziato dal podere, avrà fatto altrettanto per aver molto vino.

Ecco dunque fatta la vangatura di un gran pezzo di terra, ecco la potatura delle viti eseguita in un momento. Ma siccome il tutto fu fatto male, e in mal tempo, meglio assai sarebbe stato, che il contadino non avesse nè potato, nè vangato. Sia pertanto in ciò oculato il padrone, e mai e poi mai permetta al contadino di fare le così da lui dette *vangate*, dei cui danni ho parlato, nè di prender brigata nell'occasione della potatura. Quest'ultima operazione dovrebbe esser fatta da uno, o due al più, della famiglia, nè mai dai ragazzi, richiedendo tutta l'arte e accortezza di un buono e istruito contadino. Nè si dica, che, essendo molte le viti, troppo ci vorrebbe, che tutte dovesse potarle un solo o due; giacchè, per confondere il pessimo pregiudizio di coloro che pretendono doversi unicamente potare quando le viti cominciano a *muovere*, o, per meglio dire, quando hanno gettato gli *occhi*; io asserisco, dietro al sentimento di tutti i buoni agricoltori, che questa faccenda può cominciarfi fino dal mese di novembre, essendo assai meglio fatta presto che tardi, non avendo così luogo la vite di spargere i suoi umori in quei tralci che dovranno esser poi tagliati. Raccomando peraltro, che sia sempre eseguita in tempi dolci e sereni; nè mai in giorni freddi, umidi, ventosi, e di gelo.

Deve esser cura pertanto del diligente padrone che il nuovo colono, appena collocato nel podere, attenda con ogni scrupolo alle piante, sempre trascurate dal contadino che è partito; che pali e poti giudiziosamente le viti, pulisca dai rami inutili e secchi gli

ulivi e le altre piante; ricavi tutte le fossette a acqua del podere, riveda e turi di siepe i cigli dei campi, stagioni i sughi per le biade minute, ecc. Allora sì che potrà incominciare la vangatura, e non prima, in quest'anno; ed in tal faccenda non gli permetta di prendere molte persone per opra, ma poche e a scelta, acciò sia fatta secondo tutte le regole dell'arte.

Stimano i contadini essere questa un'operazione da nulla, e credono che basti aver braccia per saper vangare. Io poi vi vorrei maggior riflessione, e minor forza; poichè altro è il vangare, altro il vangar bene. Sanno tutti, è vero, vangare, ma vangar bene sanno pochissimi. Vuole il bravo vangatore che *gli parli la vanga all' orecchio*, che è quanto dire, che la vanga stia sempre diritta presso il suo orecchio, e quando si profonda che sia perpendicolare al terreno nè mai si volga orizzontalmente. In questa forma assai più penetra nella terra: vuole che la *cavaia* fatta dalla vanga sia sempre pulita dalla *briciola*, da quella terra cioè che è salvatica, la quale, gettata sopra il vangato, dal gelo, dal sole e dalle piogge viene a fertilizzarsi, e farsi buona. Vuole finalmente che questo lavoro sia fatto sempre in tempi asciutti quando la terra non è molle, e che il vangatore, fatti alcuni pioti, posi la vanga, e scrupolosamente colle mani, senza adoprare alcun ferro, pulisca i pioti medesimi da ogni sorta di erba, barbe e gramigaa, e che ciò mai si faccia colla punta della vanga medesima, venendosi in questa cattiva maniera e a sminuzzare le barbe, e farsene di una due e più; talchè sarebbe, direi quasi, meglio che quei contadini che hanno l'uso di toglier le barbe colla punta della vanga, le lasciassero tra la terra, che così risparmierebbero questa inutile, e forse dannosa fatica.

Nel rimproverare io stesso ad alcuni contadini il sistema di togliere la gramigna colla vanga, e di sot-

terrare poi una quantità di altre piccole barbe, ho sentito rispondermi, che *usa farsi così*, ed in quanto alle altre barbe, che quando non sono di gramigna non pregiudicano al terreno. Ciechi veramente, anzi poltron! lo so io pure che la gramigna sfrutta più di qualunque erba il terreno; ma tutte le altre che vi nascono, non lo sfruttano esse pure? Sappiate che anche queste si nutriranno del letame che darete alla sementa, e se le aveste tolte (venendo a tale operazione il letame ben condizionato) avreste poi veduto il terreno affatto pulito, tolta quella erba inutile, i di cui semi vi trasportarono i venti.

Che se dunque tutte queste faccende si lasciano fare al capriccio del contadino; che se il padrone, e il fattore non sono vigilantissimi per correggerlo dagli antichi pregiudizj e quindi istruirlo; che se il podere poi non frutta, chi ne è la cagione principale, se non il cattivo padrone, che fa peggiore il cattivo contadino?

CAPITOLO IV.

Danni derivanti al podere quando il padrone non somministra al contadino il vitto o altri generi, che possono abbisognargli.

Già scorsi appena due mesi dacchè il nuovo contadino è nel podere non ha più pane, o perchè troppo ne consumò in fare i cattivi lavori di cui ho parlato nel precedente capitolo, o perchè realmente, come è più probabile, non ne aveva quando tornò nel podere. Ricorre tutto umile al padrone, e glielo domanda. Questi gli dà subito una negativa, dicendo avergli allogato il podere col patto espresso di non esser tenuto a somministrargli il vitto, o di non averne, o di non volersi indebitare per lui. Cosa ne segue? Il contadino incomincia a perdere delle giornate assai

in cercare chi gli somministri il pane, ed è finalmente caduto nelle mani di un così da lui detto *barullo*, cioè di un rivenditore di grasce: ed ecco a quali condizioni provvede il vitto per la sua famiglia. Il valore della *mescolanza*, cibo comune dei contadini, è per esempio di lire dodici per sacco. Il rivenditore ne vuole almeno sedici, perchè tien perso, dice, il danaro, e gli sembra anzi di far bonaccia di esser discreto: la misura è alquanto scarsa, e se vi si unisce la vagliatura, di cui questa mescolanza ha positiva necessità, questo sacco si è convertito in staja due e mezzo. Di più si vuole per patto, che il contadino nell'occasione della raccolta paghi non in contanti, ma in grano con buona misura, che gli si considera due lire il sacco meno del suo ordinario valore, in riguardo specialmente del piacere, che sempre esagera avergli fatto il rivenditore medesimo. Ecco dunque convertito quasi nel doppio il valore del vitto del povero contadino, eccolo pieno di debiti, eccolo vizioso, e per conseguenza cattivo.

E come farà a pagare? Non si sgomenta. È per lui un assioma che *dal campo deve uscir la fossa*, che cioè i frutti del podere pagheranno, alle spalle del padrone. Io dico pertanto esser di necessità e d'interesse del padrone medesimo il dare il vitto al contadino, sia egli buono, o sia cattivo. Se cattivo deve darglielo acciò non diventi peggiore, e rimborsarsi alle rispettive raccolte o coi frutti del bestiame, e licenziarlo dal podere a suo tempo, quando non sia stato capace a ridurlo buono: se buono deve darglielo, acciò non diventi cattivo, divenuto che sia povero. Bisogna persuadersi di questa verità, che ogni uomo vuol vivere, e che per vivere ha bisogno di mangiare, e ne ha bisogno non meno degli altri il contadino che tanto si affatica.

Io ho conosciuto dei padroni, che con tutti usano correntezza fuorchè coi propri contadini, e somminis-

trano anche delle grascie ai contadini altrui, lasciando intanto languir nella fame i propri. E ciò è un volere rovinare i poderi, e far cattivi i contadini. Per farli buoni, per affezionargli a sè e al podere, dovrebbe il padrone aiutarli in ogni loro occorrenza, farla da vero padre, e somministrar loro non solo il vitto, ma facilitar loro i mezzi per fare a proprio conto il vestiario, scarpe, arnesi rusticali, ecc.; essendo pur troppo vero che il *boia* del contadino, cioè la sua rovina, è la *credenza*, che è quanto dire il prender tutto dai rivenditori, coll'obbligo, che questi ne attendano il pagamento alle raccolte, e colle condizioni da meramentate nella compra delle grascie. Che se il contadino si avveda d'aver trovato nel padrone un benefattore, un altro padre; si affeziona a lui e al podere, e adopera ogni industria per renderlo fruttifero. Nel caso contrario si scoraggisce, giacchè un cuore oppresso dalla povertà non ha altri sentimenti se non quelli della sua miseria, e vedendosi carico di debiti, poco cura che sieno buone le raccolte, prevedendo che tutte andranno in mano dei suoi creditori; mancandogli in tal forma l'unico sprone alla fatica, il dolce sentimento cioè della speranza di poter migliorare le sue condizioni, e vivere più agiatamente.

Vorrei dunque, ripeto, che il padrone assistesse il contadino in tutti i suoi bisogni, invigilando però sulla sua economia domestica, nè mai gli lasciasse mancare i generi di prima necessità. È sistema di alcuni di togliergli nelle rispettive raccolte tutto il grano, tutto il vino e tutto l'olio, e di rilasciargli solamente tanto di questi ultimi due generi, che appena possa bastargli per due mesi dell'anno. Ma quale amore porteranno questi contadini alle viti, agli ulivi, ecc., del podere, se poi non devono cibarsi dei loro frutti? Dall'altra parte, pensano forse questi padroni, che i loro contadini vivranno senza vino, specialmente in tempo della se-

gatura, e senza olio? S'ingannano molto: compreranno da un rivenditore questi generi, e gli compreranno con prezzo assai superiore al corrente. Non pretendo già che si rilasci al contadino indebitato tutto il grano, vino e olio, che avrà raccolto, ma, quanto al grano, consiglio che gli se ne rilasci tanto da poter fare un poco di pane nelle maggiori solennità dell'anno: quanto al vino tutto quello che può abbisognargli in occasione della mietitura, e per darne una piccola dose a tutta la famiglia nelle suddette annuali ricorrenze; e quanto all'olio quella quantità che può essergli necessaria nel corso dell'annata. E per meglio accertarsi della sua economia, sarebbe bene che il padrone medesimo tenesse presso di sé l'olio, e il grano, somministrandogliene una data quantità nei suoi bisogni. In questa forma, (saranno mille i padroni, che esclameranno) mai sconteranno i contadini il loro debito. Mi riservo in altro capitolo a rispondere a tale obiezione, quando indicherò alcuni mezzi facili per arrivare a questo lo-devole intento.

Si affezionerà, dicevo, in tal maniera il contadino moltissimo al padrone e al podere e quando non lo fosse, diventerà buono. Per affezionarvelo poi maggiormente, in quei poderi dove è il branco dei majali, sarà bene rilasciargliene uno, o mezzo almeno nell'occasione della loro vendita, acciò se ne serva per uso della famiglia; essendo una vera indiscretezza, che mentre si è dato tanto pensiero per ingrassare questi animali, poi non debba neppure assaggiare la loro carne, che tanto gli è utile, specialmente per condire le minestre nella mietitura, salata che sia, e gli dà tanto risparmio d'olio. Sarebbe bene anche, nell'occasione di questa vendita, dare una qualche mancia al guardiano, acciò prendesse maggior coraggio per una sempre maggior diligenza nel custodirli. Questa piccola mancia, consistente forse in dieci paoli, e che alcuni

poco giudiziosi padroni chiameranno prodigalità, ha dato poi in realtà degli annui guadagni più vistosi del consueto. In quei poderi pure, dove è il branco delle pecore, nella vendita degli agnelli consiglierai darne uno al contadino, coll'obbligo però di non venderlo, ma di farlo mangiare alla famiglia, senzachè pure in quest'occasione fosse trascurata la mancia al guardiano, per le ragioni addotte riguardo ai maiali.

Che se tutti i padroni tenessero un tal sistema, assistessero, cioè, il contadino in tutti i suoi bisogni, quanti meno cattivi contadini si troverebbero, quanti meno poveri, quanto meglio tenuti i poderi! Quando una famiglia è adattata per un tal podere, questo deve darle necessariamente da vivere secondo la sua condizione, e il padrone deve aver mezzi da rimborsarsi del credito che può aver fatto con questa tal famiglia. La cosa non ha bisogno di prova. Se ciò non segue, è perchè o il contadino non sa il suo mestiere, e il padrone non ha cura d'istruirlo, o perchè non l'assiste ne' suoi bisogni. E quand'anche il podere le dia da vivere, ma il padrone poi non se l'affeziona aiutandola in qualche suo particolare bisogno, trattandola da fratello, da padre, non dandole mai cattive parole; questa famiglia, nella prima occasione che se le presenterà di un padrone buono e amico dei suoi contadini, abbandonerà il podere, quantunque quello che va a prendere sia assai inferiore in rendita, e meno fertile di quello che lascia. Bisogna persuadersi di questa verità, oramai nella bocca di tutti, che *amore fa amore*, e che gli uomini debbono essere trattati da uomini. E il contadino, benchè idiota, apprezza e stima moltissimo le più piccole attenzioni che gli fa il padrone, e le apprezza con una maggior diligenza nella cultura del podere.

Io ho conosciuto, non posso a meno di ripeterlo, alcuni padroni con tutti benefici, con tutti correnti,

con tutti ospitali fuorchè coi loro propri contadini. Con essi sono tutti alterigia, tutti disprezzo, rimproverando loro continuamente quel poco e rozzo pane che loro somministrano per vivere, trattandogli come se appunto fossero tanti schiavi, o tanti giumenti. Ma questi tali padroni non hanno mai stabilmente buoni contadini, e se per qualche combinazione ne incontrano, da essi sono in breve abbandonati. E non son forse i contadini uomini come i padroni? Non sono essi quelli che danno loro col proprio sudore il vitto, il vestiario, i comodi, ecc.? E non dovranno poi esser trattati con affezione, con buone maniere? Chi non opera in questa forma, va incontro alla propria rovina senza avvedersene.

È voce universale che il buon contadino fa buono il padrone: ed io direi piuttosto, che il buon padrone fa buono il contadino. Mi si dia infatti una buona famiglia di contadini nel podere di un padrone superbo, avaro, ingiusto coi contadini medesimi: questi fanno come suol dirsi *d'ogni erba un fascio* nel podere, e diventano cattivi. D'altra parte poi che una famiglia di contadini cattivi (e così comunemente si chiamano quelli che non hanno il pane e sono poveri, perchè mai sono stati assistiti da un buon padrone) sia protetta dal padrone somministrandole vitto, e quanto altro può occorrerle, istruendola nel suo mestiero, affezionandosela, ecc., si vedrà che diventa buona in brevissimo tempo, e non ha più bisogno del suo padrone.

Dicono alcuni padroni non aver la possibilità di assistere il contadino; e se ciò fosse realmente vero, sarebbe di loro maggiore interesse vendere i poderi o affittarli a lungo tempo. E quand'anche non abbiano questa possibilità, hanno però sempre maggiori mezzi del contadino per procurargli colla loro mediazione ad un prezzo discreto le grasce e quant'altro può abbi-

sognarli: hanno la possibilità sempre di affezionarselo con buone parole, di suggerirgli qualche mezzo d'industria, di mostrarsi con lui benevoli. Ma disgraziatamente pare che alcuni padroni abbiano un'antipatia, un odio innato contro questa classe di cittadini tanto utili alla società, e protestano (dimostrandolo poi col fatto) che in quanto a loro i contadini potrebbero morire dalla fame. Ma eglino non moriranno, perchè sapranno trovare la maniera di vivere alle spalle di tali padroni, o piuttosto moriranno le bestie, cioè si dirà che sono morte, andranno in rovina le piante del podere, il bosco, ecc. E di chi sarà il male maggiore, del padrone, o del contadino?

CAPITOLO V.

I padroni tengano in buono stato le case e le stalle dei poderi, se vogliono affezionarsi i loro contadini e farli buoni.

Difficilmente il contadino prende amore al podere e al padrone se la casa di sua abitazione è priva dei comodi necessarij, se minaccia rovina, oppure se è in cattivo stato. Questa cosa, tanto essenziale per l'economico anche del padrone medesimo, quanto è trascurata! Oggi manca una traversa a una finestra o ad un uscio, una semplice goccia d'acqua cade dal tetto sopra una trave, un muro è scalzato nei fondamenti, ecc. Prendendovi subito l'opportuno rimedio, è tenuissima la spesa; ma se questo si differisce, converrà far nuovo l'uscio e la finestra, rovinerà infradiciata la trave, il muro cadrà, e allora sarà necessario che il padrone vi spenda mezza o tutta l'entrata di un anno intiero del podere. Intanto il contadino incomincia a disgustarsi di quel locale, e sta sulle intese per trovare altro podere se non migliore almeno dove sia una comoda abitazione.

Io stesso, in occasione dell'amministrazione dei Sacramenti ad alcuni miei parrocchiani, nei primi anni che fui destinato all'impiego di parroco, mi trovai nella necessità di farmi dar braccio passeggiando per la loro casa, cosa che non avevo fatta per le strade anche fangose; e altre volte ho dovuto far mettere delle tavole sul pavimento, nel timore ben fondato di rovinare col pavimento medesimo nelle stalle. Di più ho conosciuto alcuni ragazzi, in età di due e più anni, non ancora reggersi ritti, e camminare per la casa come le bestie con le mani e coi piedi. Ne ho domandata la cagione, ed ho potuto sincerarmi essere realmente impossibile che queste creature si mantenessero ritte sopra pavimenti tanto sfatti, nel confronto dei quali il selciato il più rovinato sarebbe stato buono; ed ho veduto pure alcuni poveri vecchi farsi sempre dar braccio nel passeggiare per la casa, mentre da sè medesimi poi facevano nei giorni festivi la gita, con un bastone, di un quarto di miglio, per andare alle funzioni parrocchiali. Intanto alcuni di questi tali padroni hanno le stalle per i loro cavalli talmente intonacate e imbiancate, che sembrano veri salotti; e il contadino che ha spesso occasione di vederle, molto più si disgusta di lui e del podere, vedendosi trattato peggio assai delle bestie. La cosa è veramente umiliante per la povera umanità; ma la cosa è di fatto e non già esagerata dalla mia fantasia.

In altre case poi, dove il guasto non è sì grande, non sono raddoppiati gl' impiantiti; e siccome sotto a questi corrispondono comunemente le stalle, da esse penetra una pestifera esalazione, che influisce assai sulle malattie nei poveri contadini: non sono spigolate le finestre, nè ben commesso il legname delle medesime, talchè dalle fessure vi s'insinua il vento in maniera da ammorzare anche un lume acceso; è mancante il podere di letamaja, ed i monti del letame

sono appoggiati ai muri esterni della casa, o agl' interni delle stalle; e ciò pure, oltre a far gran danno ai muri stessi, cagiona aria cattiva e indebolisce notabilmente la sanità.

Io non pretendo, che la casa di ogni podere sia un palazzo, ma suscettibile della famiglia che richiede il podere medesimo, comoda, decente e stabile. Consiglio pertanto, che gl' impiantiti delle stanze sieno sempre doppi per la stabilità e per la sanità; che sieno arriciate almeno se non intonacate tutte le muraglie sì esterne che interne; bene spigolati gli usci e le finestre tutte, e ben commesso il legname; che la porta esterna, quella delle stalle e della capanna abbiano buona serratura, quale non manchi pure ad una data stanza della casa ove il capoccio possa tener chiuse le grascie, e gli altri generi; e che in ogni podere vi sia un letamajo separato dalla casa, della cui utilità, o per dir meglio, necessità parlerò in altro Capitolo.

E non solo l'abitazione del contadino, ma quella delle bestie ancora, le stalle, cioè, sono comunemente o rovinose o in pessimo stato, cosa che è dannosissima al bestiame di qualunque sorta egli sia. Quest'articolo, che tanto dovrebbe interessare la vigilanza del padrone, rendendo il bestiame ben tenuto e custodito un frutto non indifferente, è totalmente trascurato. Si vedono alcune stalle, che sembrano vere caverne, e recauo orrore al solo approssimarvisi. Le muraglie sfatte, e piene di nitro sono l'asilo dei topi e bene spesso dei serpi. Alcuni fori nella muraglia, del diametro forse di un palmo, indicano le finestre; manca il legname alle porte e non di rado vi penetra in non piccola quantità l'acqua delle muraglie esterne. Qual meraviglia dunque se il bestiame non rende alcun frutto in questi poderi, e che anzi a capo d'anno è un oggetto di uscita? Le povere bestie, stanche dalla fatica, nel corso della notte, e in quei giorni che non lavorano

o non si possono mandare al pascolo restano racchiuse come in un'orrida prigione, respirano un'aria malsana, sono sempre magre, e non rendono quel frutto che render dovrebbero. Il padrone ne dà sempre la colpa al contadino, mentre realmente questa colpa è tutta sua.

Deve pertanto il buon padrone tenere in buono stato non solamente la casa del suo contadino, ma le stalle ancora se desidera avere un buon frutto dal suo bestiame. Deve farvi in tutte una, e potendo due spaziose finestre, posta la prima dalla parte di mezzogiorno, per tenersi aperta nell'inverno, e l'altra a tramontana, per aprirsi nell'estate, col legname ben connesso, acciò nelle rigide stagioni sieno le bestie ben difese dai freddi. Così per mezzo di queste aperture viene ad esser libera la circolazione dell'aria, e molto sano l'ambiente: deve arricciare almeno tutti i muri, deve lastrarle tutte indistintamente in maniera che le orine abbiano il loro scolo, nè mai restino sotto i piedi del bestiame, influendo non poco quest'articolo sulla sanità: deve circondare di zane i muri esterni acciò non vi penetri l'umido; e deve finalmente (cosa che apporterà un notevole risparmio di strami) far porre delle spaziose *rastrelliere* sopra le mangiatoie.

Finchè le stalle saranno cattive, il contadino ricorrerà sempre a questa scusa se il bestiame non frutta, benchè vi abbia cooperato il suo poco custodimento, e l'imperizia dei guardiani. Dunque anche per questo riflesso le tenga il padrone in buono stato, imitando la prudenza di quelli che almeno una volta l'anno, primachè incominci l'inverno, mandano i muratori e i legnaiuoli in tutte le loro case rurali, per farvi quei restauri, di cui possono aver bisogno. In questa forma, con tenuissima annua spesa, mantengono le fabbriche, vanno esenti da qualunque rovina, e si affezionano,

anche per tal riguardo, il contadino, il quale se realmente è buono (ne sia pur persuaso il padrone) mai starà lungamente in una casa, dove non sono i comodi necessari, sfatta, malsana e rivinosa; o se intanto vi starà, ciò avverrà certamente per non aver trovato un podere a suo modo, e non già per l'affetto che porta a quello in cui trovasi, e al suo padrone.

Un ricco possidente, i cui beni confinano nella maggior parte della mia parrocchia, venuto dopo la morte di suo padre all'amministrazione del suo patrimonio, trovò tutti i poderi maltrattati dai contadini, e nell'ultima desolazione. Giudizioso come egli è, potè rilevare essere originato questo male dal pessimo stato in cui si ritrovavano le fabbriche de' suoi poderi medesimi; e prima anche di pensare a nuove coltivazioni, e ad altri oggetti necessari (licenziato con con ottimo accorgimento il fattore per farlo da sè medesimo nei propri beni) le pose tutte indistintamente in uno stato stabile, e decente, con vistosi sacrifici ancora. Ne è risultato da ciò, che questo possidente è adesso da tutti additato come quello che ha migliori contadini i più affezionati, e i meno bisognosi. Nel dar lode a questa sua avvedutezza, ricompensata adesso abbondantemente dalla fertilità de' suoi terreni, devo pur confessare, che mentre molti e molti padroni lasciano in abbandono, marcire e rovinare ancora le loro case rurali, molti altri le hanno ultimamente ridotte sì stabili e comode, che potrebbero esser abitate per la loro decenza anche da un benestante artigiano di città; e questi padroni hanno comunemente i migliori contadini.

CAPITOLO VI.

Manca in alcuni poderi il bestiame necessario, e il contadino, che pure ne risente il danno, cade anche per questo motivo in povertà e si fa cattivo.

Le bestie sono il nervo del podere, e il pane del contadino, dice comunemente il proverbio, giacchè colle bestie si lavora la terra, si fanno i sughi, e se ne ritrae poi dei guadagni assai vistosi. Ma se a caso le bestie sieno in piccola quantità, e non proporzionate a quante ne richiederebbe il podere, sono allora la rovina di questo, del padrone e del contadino. Per provare questa mia asserzione mi rifarò dalle bestie da giogo. Supponiamo che un podere abbia bisogno di due paia di buoi aratori, e che ve ne sia un paio solamente. Il contadino per non rimanere addietro nelle sue faccende è obbligato a lavorare anche in quelle stagioni, in cui ne viene un grandissimo pregiudizio alla terra, come sarebbe quando è molle, alquanto gelata, non bene spenta dalle acque, ecc. Da tali lavori ne segue, che si mescola la terra molle coll'asciutta, e si vedono poi dei campi interi, che promettevano al principio di primavera una copiosa raccolta, dare un prodotto bene spesso poco maggiore del seme. Il contadino al solito ne incolpa sempre *le melate, le nebbie, le brinate, la troppa acqua o il troppo aridore*, ma in realtà ciò dipende perchè la terra fu lavorata in mal tempo. E il padrone, che ha creduto fare un buon guadagno impiegando in altri interessi la somma di scudi sessanta, oppure ottanta, con cui doveva comprare per il suo podere un altro paio di buoi; nel tempo che ha guadagnato cinque ha perduto dieci e venti. È vero che uei buoi aratori vi è comunemente un annuo scapito: ma questo viene con usura compensato dai lavori, che fanno nel podere, e

dai letami. Eppoi se un podere ne merita due paia, e ve ne sia un solo, le fatiche di due paia verranno tutte a posare su questo, ed essendo superiori alle sue forze, anderà a dimagrire e ad invecchiare prima del tempo, e lo scapito che si farà poi nella sua vendita, sarà più del doppio di quello sarebbe stato nella vendita di due paia. Di più ancora si farà la metà del sugo che si doveva fare, ed il terreno, avendo la metà del governo che richiedeva, darà meno frutto; ne avranno la metà le piante, ed esse pure non frutteranno, essendo assioma agrario che *la terra produce sempre a proporzione di quello che le vien dato per il suo ingrasso.*

E non solo è dannoso non avere in sufficiente quantità i buoi aratori nei poderi, ma non averceli di quel prezzo e di quella complessione che si richiede per fare tutti i lavori. Ciò produce gl'inconvenienti medesimi di cui ho parlato, e la cosa è assai frequente; poichè molti padroni ordinano sempre ai loro contadini (e ciò colla minaccia pure, non obbedendo, di licenziarli dal podere) di comprar buoi della più piccola spesa, oppure non voglion dare alcuna giunta al danaro ricavato da quelli venduti per comprarne altro paio. Cosa ne segue? Il contadino, per esempio, ne vende un paio perchè erano vecchi, o per qualche altro ragionevole motivo, per scudi 70, mentre gli erano costati 80; si altera il padrone per questo scapito, non riflettendo d'aver lavorato il podere con queste bestie per quattro o cinque anni, e che intanto erano invecchiate; e ordina, come si disse, al contadino, che spenda non più degli scudi 70. Dopo quattro o cinque anni al più siamo alle solite: si vende per 60, poi per 50. Ed ecco perchè tanto di frequente si vedono in alcuni poderi certi buoi che sembrano vere larve e che appena si tirano dietro l'aratro. Ecco perchè questi tali poderi più non fruttano, e vi è sempre un contadino povero e cattivo.

Faccia pertanto ogni sforzo il padrone per tenere nel podere quella quantità di buoi aratori che vi sono necessarj, e di quel prezzo che si richiede acciò possano supplire a tutte le fatiche, e nella loro compra, come nella compra di qualunque altra sorta di bestia-
me, non disgusti mai e poi mai il contadino (quando però egli non fosse realmente irragionevole, chè allora si dovrebbe con buona maniera fargli conoscere il suo errore), riflettendo ed essendo persuaso e convinto, che quelle bestie prese di mala voglia dal contadino mai daranno un buon frutto, perchè mai il contadino medesimo prenderà amore verso di esse.

Che se poi il padrone non avesse realmente i mezzi da comprare i buoi nella quantità e qualità necessaria, e poi tenesse nel podere il branco delle pecore, dei majali e altre bestie, che gli dessero un frutto non indifferente; sappia che questo frutto non compenserà mai lo scapito che egli risente per i lavori fatti male e in mal tempo, e per la vendita dei buoi rifiniti dalle eccessive fatiche: onde io consiglierei in questo caso a trovar persona, che facesse una soccida nel suo podere, coll'obbligo che vi fosser tenuti tutti i buoi aratori di cui potesse aver bisogno, e ad impiegare intanto in altri oggetti il danaro del suo bestiame; che mentre gli darà un frutto ragionevole, gliene darà anche un maggiore il podere ben lavorato, e lavorato ai suoi tempi.

Eppure i buoi aratori non dovrebbero essere un oggetto di uscita per i padroni; giacchè in tutti distintamente i poderi si potrebbero tenere una o più vacche, la di cui utilità è tanto grande. Primieramente queste sarebbero in grado di darci i buoi per il podere oltre quegli allievi da vendersi, e assuefatte al giogo, quand' anche non s'impiegassero a lavorare la terra, porterebbero nei campi tutti i letami e la palina, alla casa le legne, le materie per impattar le

bestie, i terricci, ecc.; e risparmiando così una fatica non indifferente ai buoi aratori, sarebbero questi sempre più gagliardi e più grassi, lavorerebbero meglio il terreno, e nella loro vendita poco o punto sarebbe lo scapito. Ma regna un comun pregiudizio, che non si possono tenere in alcuni poderi le vacche, perchè non vi è bosco sufficiente per pascolarvele, nè strami per mantenerle. Ed io domanderei solamente se vi è una stalla per collocarcele. Quando questa vi sia (e non essendovi consiglio il padrone a farcela prontamente) non vi manca altro. Non è punto necessario il bosco per queste bestie, ed io le ho sempre vedute grasse, e vegete a quei contadini che le tengono nelle stalle, e magre e smunte a quelli che le pasturano male nei boschi. La mancanza degli strami può durare per due anni al più, e intanto i letami compenseranno quasi del tutto il danaro speso nel loro acquisto. In seguito siccome il terreno sarà maggiormente concimato, darà maggior prodotto, e in conseguenza maggiori strami, coi quali si manterranno le vacche, e se ne avrà un buon frutto.

Sono state introdotte ultimamente anche nei poderi di collina le *mucche* (vacche svizzere), ed alcuni giudiziosi padroni hanno provato col fatto ai loro caparbi contadini, che queste bestie non richiedono poi quel raffinato custodimento che si esagerava venti anni fa come impossibile ad ottenersi nei poderi non situati in pianura. Il cacio, mescolato il loro latte con quello di pecora, il burro e gli allievi danno dei guadagni assai vistosi. Nell'anno decorso, slattato il parto in età di due mesi ad una mucca di un contadino di mia conoscenza, fu venduto lire 100. Immediatamente fu condotta allo *stallone*, e nello spazio di mesi sei, che si seguì a mungerla mentre era pregna, si fece in ragguaglio di once 8 di burro al giorno, che venduto a ragione di lire 1 6 8 la lib., dette un prodotto di lire 160.

Questa mucca era costata scudi 60. È chiaro dunque che nello spazio di mesi 9 diede a questo contadino un prodotto di sua parte di lire 150. Io convengo non essere sperabile in tutti gli anni da tutte le mucche indistintamente un prodotto eguale a questo; ma è cosa oramai provata che tal bestiame dà i maggiori frutti. Che se non è da lusingarsi che ogni proprietario possa indurre immediatamente tutti i suoi contadini a prendere nelle loro stalle una o più mucche; le prenda intanto il contadino il più docile, e industrioso, chè gli altri poi, istruiti dal fatto, non si rifinteranno ad una cosa che è per loro, e per il padrone di tanto interesse; e ocularmente comprenderanno, che la manipolazione del burro non è un'operazione, come suppongono, propria di un talento raffinato, e che richiede il travaglio d'interi giornate; mentre in realtà la donna la più ignorante può dissimpegnarsene lodevolmente in brevissimo spazio di tempo.

In quanto poi alle altre bestie da soma o da frutto, generalmente in molti poderi o non vi sono in quantità sufficiente, oppure (cosa che è forse anche peggiore) vi sono di una razza cattiva, e in capo all'anno quel bestiame che doveva fruttar venti, non frutta neppur cinque; e il povero contadino che ha durato la fatica medesima nel suo custodimento, si vede deluso nella sua aspettativa di grossi guadagni che doveva fare, e anche per questo riguardosi disgiusta del padrone e del potere, e diventa più povero. Io non saprei raccomandare bastantemente quest'articolo, tanto è interessante. Vorrei piuttosto poche bestie di buona razza, che molte di razza cattiva. È vero che si farebbero in minor quantità i letami, ma si sementerebbe ineno e con maggior diligenza, ed in conseguenza sarebbe quasi eguale il prodotto del terreno, e sarebbe tanto maggiore il prodotto del bestiame. Eppoi il

male quando vi fosse per la mancanza dei letami, sarebbe di breve durata; giacchè il branco specialmente delle bestie minute, e dei majali si ottiene in brevissimo tempo.

E qui trattandosi del bestiame sarebbe opportuno il parlare dei danni incalcolabili, che arrecano le *capre*, bestie veramente devastatrici dell' agricoltura: ma vi è da sperare, che la saviezza del governo, rinnovando alcune antiche leggi su quest'articolo, farà che in breve tempo solo di nome si conoscerà questa sorta di bestie, il cui dente micidiale ha arrecato per nostra disgrazia tante piaghe ai boschi, e alle coltivazioni. (In oggi sono vietate quasi da per tutto).

Se dunque il padrone vuol ridur buono il contadino, e procurar così il proprio interesse, faccia che nel suo podere vi sia tutto quel bestiame, di cui è suscettibile, e che questo sia sempre piuttosto di più che di meno, essendo molti i compensi per procacciargli il vitto, dei quali altrove io parlerò. Procuri che questo bestiame sia di buona razza, e quando ve ne abbia di razza cattiva, non risparmi sacrifici per esitarlo; ma sia in ciò sollecito, giacchè ogni giorno che passa è per lui un anno di scapito. Procuri in fine di tenere in tutti i suoi poderi indistintamente una o più vacche, o mucche, con assai maggior interesse, e sia in ciò sempre sordo a qualunque scusa di quei contadini che volessero esimersene. Il contadino che ha molte bestie, intendo però anche ben tenute, è sempre un contadino ricco; e il podere dove sono molte bestie è un podere che sempre frutta molto.

Sieno dunque persuasi di queste verità tutti i padroni, e quando realmente non possano fornire di tutto il necessario bestiame i loro poderi, perinettano pure, che non è punto vergogna, che lo faccia con una soccida altra persona. Che se opereranno diver-

samente, le bestie invece di produrre un guadagno daranno loro un annuo scapito, il podere per mancanza di sughi o letami non frutterà, e il contadino, ancorchè non lo fosse, diverrà povero e cattivo per sola cagione del suo padrone.

CAPITOLO VII.

Il padrone non fa le necessarie coltivazioni nel podere o non mantiene le fatte. Il contadino se ne disgiusta vedendo diminuite l'entrate.

E non solo per la scarsità delle bestie, o per la loro cattiva qualità si disgiusta il contadino del podere e del padrone, e divien povero, ma perchè non vi vengono fatte nuove coltivazioni, e non son mantenute quelle esistenti. I poderi sono appunto come le famiglie: queste vanno spegneendosi se non vi sieno individui capaci da prender moglie, o prendendola non abbiano figli; quelli vanno in rovina se il padrone non vi fa delle nuove coltivazioni, e facendovele non s'eseguono a regola d'arte, e poi non ha cura di bene educarle e mantenerle. Niuna cosa è eterna nel mondo, e tutto presto o tardi va a finire. Così segue nelle piante. Ma molti e molti padroni non lo comprendono, e unicamente convengono di questa verità quando conoscono col fatto, che il loro podere non dà loro in abbondanza l'olio, il vino, le grascie, ecc., e quando i contadini sono necessitati ad abbandonarlo per non trovarvi altrimenti la loro sussistenza. Ricorrono allora al rimedio, ma il rimedio è tardo, e vi abbisognano degli anni molti per conoscerne l'efficacia.

Pur troppo disgraziatamente ciò è vero. Si vedono alcuni poderi ridotti quasi scheletri, che appena presentano vestigie delle antiche coltivazioni, e se ne hanno delle nuove, son fatte queste con tale impe-

ria e sì malamente custodite, che presentano l'aspetto della vecchiaia prima di quello della gioventù. Non sono infatti in poco numero i padroni nemici del coltivare, perchè o troppo avari o troppo ignoranti: i primi credono male speso il danaro nelle coltivazioni, perchè non ne vedono nell'anno medesimo il frutto: i secondi, perchè, coltivato una volta il podere, credono essere stata questa un'operazione per l'eternità. Ed ecco che comunemente si sente dire da tale o tal' altro possidente: *nel mio podere vi raccoglievo dieci, o venti anni fa cento barili di vino, venti barili d'olio, ecc.; adesso non ve ne raccolgo neppur la metà; vi sono le piante medesime, ed io non ne comprendo il motivo.* Lo comprendo ben' io: le piante sono invecchiate. hanno perduto quella forza, che avevano nella gioventù, non sono state nutrite con sughi: le piogge, portando seco il fior della terra hanno loro scalzate le barbe, e rendono per questo minor frutto, e anderanno in breve a perire affatto.

Fra gli uomini si sa che i vecchi hanno maggiori incomodi dei giovani, richiedono un nutrimento più sostanzioso, un maggior custodimento, e con minor forza nelle gambe, hanno anche bisogno di maggior sostegno. Altrettanto deve dirsi delle piante: nella loro vecchiaia dovrebbero essere più letamate e più ricalzate per mantenersi vegete, e seguitare a dar frutti abbondanti. Che se quegli ulivi fossero stati ben custoditi, sostenuti per mezzo di ciglioni e di lunette; se quelle viti pure fossero state ricalzate, poste nuovamente sotto terra, *propagginate e svecchiate*, lasciando ai suoi tempi nel loro gambo dei polloncelli; se queste viti, e questi ulivi fossero stati convenientemente concimati, e a regola d'arte potati e ripuliti dai rami inutili; avrebbero avuto lo so io pure una fine, ma assai più tarda, ed avrebbero dato al padrone e al contadino frutto maggiore. Ma, come io dissi, a ciò

non si pensa da alcuni padroni, e si crede che le piante debbono darci il frutto eternamente senza custodimento e senza spesa.

Non solamente poi, per conservare la raccolta del vino, e dell'olio, mantener convien nel podere le coltivazioni già in essere, ma anche farvene annualmente delle nuove. Ogni anno, per cagion dei freddi, o degli ardori, o per troppa vecchiaia, qualche pianta va a perire, e le altre invecchiano. Il più dei padroni dicono sempre, che nel loro podere va crescendo la raccolta dell'olio e del vino, perchè otto o dieci anni fa vi piantarono, per esempio, mille braccia di fosse: e non riflettono intanto, che mentre crescono queste mille braccia, le altre diecimila vanno invecchiando, e periscono ancora, e che se tutto il danno non ne risenta per adesso il podere, lo risentirà poi tutto ad un tratto. Si faccia dunque annualmente dal giudizioso padrone in ogni podere una data quantità di coltivazioni, ma soprattutto si facciano bene e secondo le regole dell'arte. Persone, di me infinitamente più istruite in agraria e in special modo il Trinci, il Landeschi, ecc., hanno dettagliato scrupolosamente quello che far si deve per la buona educazione delle piante; ed io, consigliando il lettore a non trascurar mai i loro insegnamenti, mi limito ad alcune osservazioni generiche, adattabili assai al suolo posto in collina, sì di cui proprietari specialmente è mia intenzione di parlare.

Primieramente nel fare una coltivazione, cosa di tanto interesse, dovrebbe il padrone consultare l'agricoltore il più intendente, non fidarsi mai della propria opinione, e molto meno di quella del suo contadino. Una coltivazione ben fatta (e questa non costa assolutamente niente più di quella fatta male, e non secondo le regole dell'arte) deve accrescere di prezzo assai il podere; fatta male, gli è di rovina. La cosa è

facile ad intendersi. Supponiamo una coltivazione non orizzontale, ma *a ritto china*; (quanto sono frequenti simili sbagli, vera rovina dei terreni, ad ota dell' esempio di tante coltivazioni fatte in regola, e dei precetti dati su tal proposito da tanti valenti agricoltori) ecco che il contadino nel seminare fa i solchi seguendo la direzione dei filoni delle piante, ed ecco che in breve tempo le acque, portato via tutto il fiore di quel terreno posto in collina, questo più non frutta, rimangono scalzate le barbe delle piante medesime, e la coltivazione in pochi anni perisce.

Allorchè si vuol coltivare un campo, da alcuni imperiti padroni (quando dico padroni intendo parlar anche dei fattori) si prende comunemente la direzione da uno dei cigli che lo circondano, e dietro questa si disegnano e si fanno le fosse; e tale è il motivo per cui abbiamo alcune coltivazioni che fanno veramente compassione, provando la cecità di tanti e tanti padroni, che vanno in traccia della propria rovina senza avvedersene. Sempre pertanto si facciano orizzontalmente le fosse, ed abbiano solamente tanto declive quanto sia capace a dare lo scolo alle acque; e in questa operazione mai si ascoltino i consigli dei contadini, i quali, o per ignoranza, o per cattiva abitudine, vorrebbero sempre dare alle fosse, e in conseguenza ai solchi un declive dieci volte superiore al loro bisogno. Io stesso per persuadere un mio contadino ostinato a non voler credere che non mancava la necessaria inclinazione in alcune fossette a acqua, che avevo disegnate, e che andava egli facendo (qual inclinazione suol esser comunemente un braccio per ogni cento di lunghezza, e meno ancora quando la terra è sciolta); e per convincerlo col fatto, che anche una tenue inclinazione era bastante, gli ordinai d'empir d'acqua un lungo *trogolo* da maiale, posto in terra pianeggiante il più che fosse possibile. Fatto ciò posi sotto di una

delle sue estremità un sassolino dell' altezza di un pollice, e gli ferì rilevare dal fatto che questa tenuissima elevazione era bastante a far rovesciare l' acqua dall' altra parte. Allora si acquietò, e dovè meco convenire del suo errore. Ah! se a questa prova fossero stati presenti tanti e tanti padroni delle colline toscane, quanti minori guasti si vedrebbero nei terreni, quanto più fertili sarebbero i poderi!

Disegnate così orizzontalmente le fosse, distanti l' una dall' altra più o meno secondo la minore, o maggiore inclinazione del suolo; (e in tale operazione si avverta di abbandonare affatto la simestria, quando questa impedisce la buona direzione delle acque) si scavino alla profondità di circa due braccia, e ne abbiano due intiere di larghezza. Nel fare questo lavoro si getti la terra della parte inferiore, e così sarà anche un poco più tenue la spesa, durando minor fatica l' operante, perchè la getta come egli dice a *vantaggio*: questa terra sulla quale potrà seminarsi la lupinella, quando non sia facile il rivestirla con piote erbose, verrà a formare un ciglione, che il contadino alzerà coll' annue lavoratore, ponendo della terra nella sua estremità: resteranno così sempre rincalzate le piante, e il campo, una volta in piaggia anche ripida, diverrà presto pianeggiante, e fertile. Sotto questo ciglione per tener sano il terreno, si scaverà una fossetta a acqua, quale andrà a sboccare nel recipiente, o acquedotto, che sarà fatto per tale oggetto. Lasciate per un anno intero, o almeno per un' intera invernata aperte le fosse, acciò dal sole, dai geli, o dalle acque venga a fertilizzarsi la terra salvatica, si fognino (quando l' umidità del terreno richieda una tale operazione) con sassi, e non potendosi questi trasportare che con eccessiva spesa, con caune, e con scope; vi si pongano gli ulivi, o le viti della miglior qualità, ed i pioppi sempre di nestaia, e nati dal *seme*;

e questa operazione, da farsi comunemente nei mesi di marzo, e di aprile, e meglio assai nell'autunno, si eseguisca sempre in giornate serene, e quando la terra è bene asciutta, e non mai quando è molle, o è alquanto rigida la stagione. Poste al suo luogo le piante si governino con buon *terriccio*, o con *letame smaltito*, si fermino ad un buon palo di castagno, o di gambo di quercia segata (avvertendo in quest'ultimo caso di ritondare i quattro angoli del palo medesimo, acciò non offendano la tenera buccia delle giovani piante) e si riempia la fossa colla terra a lei superiore.

Fatta questa operazione, piantate cioè le fosse, crede comunemente il padrone e il contadino di aver fatto tutto, e che la spesa della coltivazione sia già terminata. Ed io dico che incomincia adesso, e che non è fatta neppure per la sua metà. D'ora in avanti sono necessarie le diligenze e l'attenzione del coltivatore. Se nasce un vitello si può dire d'aver subito il guadagno in tasca? Conviene primieramente nutrire con abbondanza la sua madre acciò gli dia molto latte, trovargli erbe sostanziose quando incomincia a mangiare, e più abbondantemente quando gli si toglie il latte; procurare che non prenda vizj, che sia agevole, e finalmente averne una cura particolare nella sua domatura. Dopo di ciò si potrà avere il guadagno tutto intero del vitello ridetto, e non prima. Così segue delle piante: collocate nel terreno convien custodirle ed educarle, con una premura non minore di quella che aver dovrebbe un diligente contadino nell'educazione di un vitello di molto pregio.

Soprattutto mai e poi mai si semini nelle fosse di fresco piantate, nè vi si pongano cavoli, rape o qualunque altra sorta di erbaggio; ma si adoperi ogni diligenza per togliere dalle fosse medesime tutta l'erba che vi potesse nascere, acciò questa non attragga dal terreno quegli umori, coi quali si devono alimentare

le piante. Si tengano queste sempre ben legate al suo palo, acciò, agitate dai venti, non vengano a rompersi o sia lacerata la loro buccia confricandosi col palo medesimo. Sarebbe bene, nel caso che la piantata sia stata fatta nel mese di marzo o di aprile, che queste fosse venissero se non vangate, almeno zappate nel settembre, ma ciò non è di positiva necessità. Lo è però il vangarle nella primavera ventura, e questa operazione merita delle particolari attenzioni; convenendo che sia pulita scrupolosamente la terra dalla gramigna e da tutte le altre erbe, nessuna eccettuata; che sieno tolte con ferro tagliente, e non mai colla vanga le piccole barbe, che hanno gettate a fior di terra le piante, acciò profundino colle barbe maestre; che si cominci dopo due o tre anni con una giudiziosa potatura a dare la direzione ai pioppi e agli ulivi, e che sieno abbondantemente governati con buon letame. Fatta questa operazione per tre anni continui, sempre in tempi dolci, e quando la terra è ben'asciutta, si succideranno le viti, vi si porrà un buon palo di castagno, o di altro legname di lunga durata, e si consegnerà la coltivazione al contadino, il quale dovrà allora pensare a custodirla a sue spese, e ad avervi una particolare vigilanza; ma non dovrà punto cessare quella del padrone. Finchè le piante non daranno il suo frutto, saranno nell'infanzia, ed avranno bisogno di educazione. E chi dovrà pensare a dargliela se non il padrone? Questi è il proprietario della coltivazione, e nessun potrà mai a lui toglierla. Ma il contadino, quantunque non sia cattivo, non potrà mai portarle tutto l'affetto, riflettendo che di anno in anno può essere obbligato ad abbandonarla per sempre.

Io consiglio a non porre nelle coltivazioni frutti, di qualunque specie essi sieno, e specialmente noci, fichi, meli, ecc. I frutti aduggiano il terreno, potentemente

togliendo con le loro barbe il maggior letame alla terra; ed il male non minore si è che i ragazzi ed i ladri di campagna vanno per lo più di notte, e nei tempi piovosi a coglier le frutta, calpestando i seminati, rompono i rami alle piante, cagionando loro e al terreno ancora gravissimi danni. Proporrei piuttosto che ogni contadino avesse vicino alla casa, e in un luogo da vedersi, essendo possibile, dalle finestre della casa medesima, un dato spazio di terreno, ove fossero piantati, e ben custoditi, i frutti delle migliori qualità. Proporrei pure che mai si sementasse nel filare delle coltivazioni, ma questo annualmente fosse vangato o zappato. L'uggia delle piante, il calpestio del contadino in occasione della potatura, vendemmia, ecc., fa che venga sempre a stento il grano e le altre biade, o che non vi graniscano, e intanto tal sementa ha sfruttato il terreno, ha tolto parte di quell'alimento destinato alle piante, ed è stato così più lo scapito del guadagno. Più dettagliati precetti su quest'articolo, specialmente in ciò che riguarda il custodimento delle piante tutte, potranno essere imparati da tanti autori che ne hanno trattato senza che sia mai trascurata la lettura del Trinci, salve però alcune modificazioni da farsi ai suoi insegnamenti dagli accorti coltivatori nelle diverse colline della Toscana.

Ma ohimè! Sia detto a vergogna di molti, e molti possidenti, si usano tutte queste diligenze nelle nuove coltivazioni? Io vado indicando brevemente il sistema che non di rado si tiene, acciò cessi la meraviglia in sentire che giornalmente si chiudono dei poderi perchè più non fruttano, o vi si ha sempre un cattivo contadino. Si fanno le fosse, parlo in piaggia, non orizzontalmente, ma a *ritto-china*, per servirmi del solito termine dei contadini, e molte volte si lascia al contadino medesimo la cura di disegnarle; e se si fanno in luogo pianeggiante, non si osserva di pren-

dere il vero scolo delle acque, quali, stagnate poi nel campo, sono la rovina della sementa e delle piante. Si fanno alla profondità e larghezza di un braccio e mezzo al più, e non hanno luogo per questo motivo di dilatarsi le barbe; e appena terminato lo scasso, senza neppure osservare se abbiano bisogno di esser fognate, si piantano. Così la terra salvatica gettata fuori non ha avuto luogo di esser incotta dai geli e dal sole, e siccome questa appunto è quella che va accostandosi alle barbe; (essendo rarissimi quelli che tengono il non mai abbastanza lodato sistema di governar tutte le piante nell'atto di porle con buoni terricci, o con buoni sughi) da ciò ne segue che poche sono le piante che si attaccano, e le altre crescono sempre a stento. Che se a ciò si unisce la cattiva stagione nell'atto della piantazione, e la terra alquanto molle, allora sì che i danni sono infinitamente maggiori. Ma certi padroni credono aver guadagnato assai ponendo sollecitamente le fosse; ed io dico che hanno assai scapitato, e che il guadagno l'avrebbero fatto tenendole un anno o sei mesi almeno aperte, giacchè questa dilazione sarebbe stata abbondantemente compensata dalla maggior sollecitudine delle piante nel crescere.

Non è questo però tutto il male per cui si vedono certe coltivazioni prima vecchie come io dissi che giovani. *Chi più spende*, dice il proverbio dei buoni contadini nella compra delle bestie, *meno spende*; ed altrettanto potrebbe dirsi a quei padroni che devono fare acquisto delle piante per porle nelle nuove coltivazioni. Dovrebbero scegliersi i migliori ulivi, i magliuoli della miglior qualità, i pioppisempre di nestaja i più diritti e i più venienti. Tutto però si fa al contrario: si dà commissione al contadino di fare una data quantità di magliuoli, si pagano a vilissimo prezzo, e non importa che sieno buoni: costano poco, e tanto

basta. Se ne avvedrà il padrone col tempo. Egli medesimo o il suo fattore o un contadino dei più fidati e intelligenti dovrebbe andare a contrassegnare le piante della miglior qualità quando hanno i loro frutti, e da queste unicamente si dovrebbero prendere i magliuoli, essendo pur troppo vero che dalla buona scelta di questi si comincia a fare il buon vino. In riguardo dei pioppi si tiene il sistema medesimo. Si ordina al contadino che gli cavi dai boschi, caduti, come dicesi nel *male della vecchia*, storti e stentati. Ma poco importa a tali incauti padroni: sono pioppi e tanto basta. Gli ulivi si cercano della minore spesa, che è quanto dire i peggiori delle piantonaie, quelli scartati dai diligenti padroni. E in tutti questi acquisti mentre si crede di risparmiare uno, si scapita venti e più. Quanto al palo poi, che deve essere il sostegno della pianta, e che tanto interessa, vi si pone di cerro o di altro cattivo legname, che se non cade ai primi venti, dopo due anni al più è marcito; e intanto non stando mai stabilmente fermo nel terreno fa che la pianta si muova, e lacerandosi la sua tenera scorza venga ad ammatarsi e seccare ancora. È tale la necessità di tener ben ferme le piante con un buon palo, che io vorrei piuttosto non concimarle mai, che il non tenerle fisse e legate al palo che sopra. Sicuramente farebbero una miglior riuscita.

Non nego poi che la maggior parte dei padroni abbia il sistema di vangare a proprie spese per tre anni continui le fosse, prima di consegnarle al contadino: ma questa operazione non si procura farla in tempi asciutti, si dà alle piante letame poco sostanzioso, non si pulisce diligentemente la terra dalla gramigna e dalle altre barbe inutili, e si permette che il contadino semini saggina, granturco, cavoli, rape, zucche, ecc., nel filone della fossa, ed in tal forma questa sementa si gode quel poco ed insipido letame, che era

stato dato alle piante. I pioppi inoltre, e la cosa disgraziatamente dir potrei è comune, dal più dei padroni non si letamino perchè sogliono dire che i pioppi non danno frutto. Ciechi che sonol I pioppi dovrebbero essere letamati assai più dei magliuoli: non danno frutto, lo so, ma devono sostenere quelle piante che poi lo daranno, e se non saranno gagliardi, e grossi quando vi si dovranno sopra collocare, verranno da queste oppressi e schiacciati, e non potendo sostenerle sarà di necessità porle sopra grosse colonne o bronconi di quercia, segata con una spesa non indifferente, acciò non vadano a perire affatto.

Succisi i magliuoli è uso comune che il padrone gli pali a sue spese; e qui pure egli cerca di fare il minor dispendio possibile, usando legname di carpine, di cerro e di altra qualità sì cattiva, che dopo due anni al più il palo è marcito; e il contadino, che non ha mezzi di comprarne dei nuovi, rilascia le viti senza, o al più ve ne pone un altro debole quanto il primo: ond'è che il padrone per maggior suo interesse ancora, dovrebbe nel succidere i magliuoli porvi un palo che bastasse fino a che le viti non vengano collocate sui pioppi.

Che se comunemente si fanno delle coltivazioni nell'irregolare maniera da me accennata, se non si mantengono quelle fatte, qual meraviglia che i poderi non abbiano buoni contadini? Qual meraviglia che collocandovene uno buono diventi cattivo? Le coltivazioni mal disegnate con eccessivo declivo hanno fatto, che in un dato corso di anni le piogge portassero via il fior del terreno; le piante non sono state custodite per incuria del padrone, che doveva sostenerle con ciglioni, lunette e altri ripari; il podere, in una parola, più non frutta, il contadino è sempre povero, ed essendo tale, come tante volte ho detto, è cattivo. E chi l'ha ridotto in questo stato se non il padrone che

ha rovinato le coltivazioni, ha rovinato il podere, e si è anche procacciata la propria rovina?

Io ho osservato ancora molti poderi fertili in mezzo ai boschi senza una vite e senza un ulivo. Ne ho dimandata la ragione, e mi è stato risposto qualche volta, esser difficile il difendere in questi luoghi le coltivazioni dai danni che loro arrecano i denti del bestiame; e altre volte *che usava così*. Lo so io pure che in quei luoghi dove è molto bestiame vi vuole anche molta cura in tener turate le siepi dei campi; ma è anche vero che nei boschi si ha in maggior quantità e vicinanza la spina, il rogo, ecc., e che con tenuissima spesa si può trasportare al suo luogo. E so ancora che il bosco vicino somministrando tante materie per far sughi si potrebbero concimare più abbondantemente le piante, che darebbero maggior frutto e più sollecito. Nè si dica, che per una certa rigidità del clima avremo il vino di una qualità inferiore all'altro, giacchè sarebbe sempre (ed è facile il convenire di questa verità) molto migliore dell'acqua pura, che è condannato a bere il povero contadino. Si dice inoltre dagl' incauti proprietari di questi effetti che il contadino coi guadagni del bestiame comprerà il vino e l'olio. Ciò segue ben di rado, e piuttosto che spendere il suo danaro nella compra del vino, si adatta a bere l'acqua in tutto il corso dell'anno, e anche per questo motivo è poco robusto, e qualche volta ancora poco sano. L'olio poi lo paga sempre il legname del bosco, le ghiande, ecc., in danno del padrone. E supposto anche che il contadino comprasse il vino e l'olio che gli è necessario per la famiglia; il padrone intanto che ha lasciato tanto terreno infruttifero che bene spesso è assai fertile, ha perduto tutta quell'entrata che poteva ritrarre dalle coltivazioni, e debb'esser persuaso che il contadino mai e poi mai si affeziona a quel podere dove non raccoglie specialmente un poco di vino, quantunque sieno vistosi

i guadagni del bestiame; e che alla prima occasione per lui favorevole lo abbandona.

Per il che io lodo moltissimo quei padroni, i quali, per affezionare il contadino al podere, gli rilasciano gratuitamente la propria parte del vino quando è in piccola quantità, aspettando a prenderla allorchè le coltivazioni sieno nella loro perfezione; e questa largità viene ad esser loro pagata cento per cento dalla maggior diligenza del contadino medesimo nel fare il suo dovere e nel custodire con maggior premura le coltivazioni. Vorrei che questo pregiudizio, tanto dannoso all'agricoltura, di non far cioè coltivazioni nei poderi dei boschi, fosse estirpato affatto. Io lo credo però cagionato da un principio di avarizia nei padroni, i quali credono male speso il loro danaro, perchè non ne vedono, come già dissi, a capo d'anno il frutto, e se coltivano poi nei poderi al domestico, ciò non di rado segue acciò non sia detto che quel tal padrone è un avaro o che va a fallire lasciando incolti i terreni. Non si coltiva pure sovente da questi tali, perchè in alcune annate è tenue il prezzo dell'olio e del vino; e non riflettono che per questo motivo appunto dovrebbe crescere il pensiero di far maggiori coltivazioni: benchè il loro prodotto sia a vilissimo prezzo, daranno sempre un abbondante frutto del danaro impiegatovi; e vendendo il proprietario una maggior quantità di olio e di vino a vil prezzo, verrà ad incassare il danaro medesimo che vendendone piccola quantità ad un prezzo alto.

In qualunque caso dunque è biasimevole e si accosta alla sua rovina, quel padrone che non custodisce le antiche coltivazioni dei suoi poderi: è biasimevole se non ve ne fa delle nuove, e facendovele non le fa secondo le regole dell'arte; più biasimevole poi se, dopo fatte, non ha uno scrupoloso pensiero di custodirle.

*Il padrone prende delle famiglie non adattate al podere.
Danni derivanti dalle frequenti mute.*

La famiglia non adattata ad un podere è cagione della sua rovina. Il padrone incautamente eccede per ordinario nei pochi individui, piuttostochè nei molti, perchè dice i pochi consumano meno grascie; non riflettendo intanto che i pochi lavorano anche poco e poi raccolgono meno. Se un podere, per esempio, merita quattro uomini da lavoro, e ve ne sieno tre solamente, qualche faccenda ne dovrà risentir danno, e le prime saranno le piante; ma se meritandone quattro ne abbia cinque, allora sì che tutti i lavori saranno fatti ai suoi tempi, avranno il custodimento tutte le piante, ecc. Vi sarà è vero una bocca di più a mangiare nella famiglia; ma essendo maggiore la cultura del terreno, sarà maggiore il suo prodotto, e questa bocca di più che mangia, invece di esser d'aggravio alla famiglia, le sarà di un vantaggio non piccolo. Eppoi, supponendo ancora, cosa rara peraltro, che il contadino resti per qualche tempo senza avere da lavorare nel podere; il padrone potrà impiegarlo nelle nuove coltivazioni, in fare delle profonde vangate a scasso, ciglioni e cose simili; ed ecco in questa maniera utilmente impiegate tutte le braccia.

Si può dare il caso peraltro che una tal famiglia sia aumentata in maniera che il podere non possa darle altrimenti la sussistenza, ed in tale ipotesi deve il padrone accrescerle il terreno, o caugiarle podere. Di rado però le permetta di prendere terre altrui, perchè l'esperienza ha provato che il contadino di due padroni non è il migliore: nascono delle liti e delle gelosie fra i padroni medesimi, e la cosa poi finisce col licenziare dal podere il contadino.

A questo passo solamente negli estremi dovrebbe arrivare il padrone, giacchè la muta del contadino è la rovina del podere; ed io dico che sarebbe male minore la grandine devastatrice di tutta la raccolta, della muta che sopra. Il danno della grandine sarebbe di un anno solo, ma per rimediare al male che cagiona il contadino ad un podere lasciandolo, vi vogliono degli anni molti. Sia pure nel numero di quei contadini che si chiamano buoni e onorati; come si può supporre che seguirà ad amare e custodir quelle piante che dovrà fra pochi mesi lasciare? Come avrà cura di ben lavorar quelle terre, vangarle, ripulirle dalle barbe inutili, mentre nell'anno venturo daranno il suo frutto ad un altro? Converrebbe supporre troppa virtù negli uomini, e specialmente nella classe dei contadini. Chi più, chi meno, tutti fanno come dicesi a *lascia podere*, cioè tutto trascurano, tutto abbandonano; e da ciò non sono esclusi i bestiami, i cui danni se nel momento non risente il padrone, li risentirà poi coll'andar del tempo a suo scapito.

Che se è un danno grave per il podere la muta del contadino ancorchè questa segua di rado, quanto più grave sarà se accada frequentemente? Eppure si sente giornalmente da molti padroni la massima, che quando il contadino non è buono convien subito licenziarlo, e col fatto poi la mettono in pratica. Ma che ne segue? Sono talmente screditati costoro, che trovano pei loro poderi quei soli contadini che per qualche combinazione non hanno potuto allogarsi altrove, e tali poderi vengono chiamati *scampa pigione*, cioè ancorchè vi torni un buon contadino, lo fa per avere ancor tempo un anno da trovare un buon podere, o almeno un buon padrone. Ne segue pure, che questi tali padroni sono sempre strapazzati, e derubati dai contadini, e i loro poderi si trovano nella massima desolazione. Dagli stati dell'anime della mia

Chiesa rilevai casualmente, che in un podere per lo spazio di anni ventisette vi era stato cangiato ogni anno il contadino. Per scudi cinquecento fu venduto questo podere: vi collocò il nuovo padrone una famiglia attualmente di quattordici individui, che vi abita da 40 anni a questa parte, e il podere produce adesso barili 200 vino, barili 30 olio, frutta di ogni qualità, e circa 20 moggia granella, e il contadino è ricco e buono. Il nuovo padrone dunque lo ha fatto tale, e se avesse seguitato il sistema del suo antecessore, cangiandolo cioè ogni anno, questo podere adesso più non esisterebbe.

Tutti i padroni per loro interesse dovrebbero essere persuasi, che qualche cosa bisogna soffrire dai contadini, in qualche cosa esser *ciechi e sordi*, come suol dirsi, molto perdonare alla loro ignoranza, cattive abitudini e pessima educazione: non far caso di tutto imputar loro a delitto, non di tutto rimproverarli. Pare che colle bestie si operi altrimenti: se un cavallo ci dà un calcio, se altra bestia ci morde, non si ricorre subito al compenso di venderla, o di ammazzarla, ma si tenta prima di ammansirla di agevolarla. Almeno altrettanto si dovrebbe fare coi contadini, e non abbracciar subito il riprovato compenso di licenziarli. Eppoi molte volte ancora il male l'ha fatto il padrone, e vuol farlo pagare al contadino. Dico l'ha fatto il padrone perchè se quella famiglia non era adattata per il suo podere, se era viziosa e cattiva non doveva prenderla, e nella scelta doveva usare tutte quelle cautele, di cui ho parlato al Capitolo primo. Che se il padrone ha fatto il male, faccia pure la penitenza, voglio dire seguitando a tenere questo contadino, mettendo in opera tutti i mezzi per farlo buono, e appigliandosi unicamente al partito di licenziarlo dal podere quando realmente abbia veduto di non essere stato capace, cosa rara per altro, a farlo buono.

Il più delle volte certi padroni licenziano il contadino perchè ha fatto una scarsa raccolta, della qual cosa non di rado è innocente, essendone stati essi medesimi la vera e principal cagione. Imperocchè le bestie non sono a sufficienza per il podere, e oltre a eseguirsi male i lavori si fanno pochi letami, e la terra poco letamata poco frutta; si danno semi di cattiva qualità e a stento, e il contadino non può fare ai suoi tempi le rispettive semente; non gli somministra il vitto, ed egli è obbligato nelle buone stagioni d'andare a opra per non veder morire di fame la sua famiglia; non esistono finalmente nel podere le necessarie coltivazioni, ed in conseguenza di tutto ciò, questi padroni e non i contadini che licenziano dal podere, sono l'unico motivo della sterilità di cui si lagnano.

So bene che si dà anche il caso, in cui il padrone è realmente necessitato a licenziare dal podere il contadino o perchè la famiglia è troppo cresciuta, e il podere non le dà altrimenti la sussistenza, o è eccessivamente diminuita, o per caso d'infedeltà, o per altri giusti motivi. Consiglio io pure in questo caso il padrone a darle licenza, giacchè col rimaner più a lungo quella tal famiglia nel podere farebbe la propria rovina, quella del podere, e del padrone medesimo. Ma abbia sempre i *piedi di piombo*, come dice il proverbio, indugi quanto può prima di venire a questo passo. Soffra, soffra di nuovo, e non gli rincresca di fare tutto il possibile per indugiare un altr'anno almeno, e vedrà che ogni suo sacrificio sarà minore di quello che va incontrando, per i danni che risente il podere nella muta del contadino.

E dovendo venire a questo passo, avverta di non dargli mai licenza negli ultimi giorni accordati dalla legge, acciò, per vendicarsene, non faccia maggiori guasti nel podere; ma gliela dia sempre con buona

maniera e per tempo, onde abbia comodo di allogarsi altrove, e in ciò lo aiuti ancora volendolo la carità stessa fraterna: non usi mai la violenza e la forza per divider con esso quello che gli si appartiene dei frutti del podere anche dopo la licenza, giacchè simili mezzi lo irritano maggiormente, stimandosi disonorato quel contadino a cui è stata divisa l'uva prima di essere messa nel tino, il granturco in spighe, le ulive prima di esser macinate, ecc. Colla dolcezza, colle buone maniere, e colla mediazione di persone probe si potrebbe ottenere l'intento, essendo poi i contadini uomini come gli altri, e non tigri o leoni. Dall'altro canto poi il padrone va screditandosi presso gli altri suoi contadini, dei quali si serve in simili violenti operazioni; e questi, dubitando che una volta, o l'altra sia fatto loro altrettanto, *stanno all'erta* e preparati alle difese, facendosi cioè la parte, e abbondante prima del tempo, dei generi da dividersi.

Sono biasimevoli pure quei padroni, che nella partenza di un loro contadino, per rimbursarsi dei loro crediti gli tolgono interamente l'ultima raccolta, senza neppur permettergli di ritornare a mieterla. In questa forma riducono alla mendicizia la sua povera famiglia, essendo pur troppo vero che è rovinato quel contadino che perde una raccolta. Ma vuole la giustizia, dicono, che noi siamo pagati dell'intero; ed io rispondo che vuole l'equità, la compassione, la carità che non sia rovinata una famiglia, e che questa giustizia si potrebbe chiamare piuttosto ingiustizia, essendo tale oramai dichiarata da tutti i buoni padroni, che costumano di fare un'annua tenue composizione per lo sconto del loro debito ai contadini, che partono dai loro poderi. Saranno stati pagati lo so, ma sappiano che ciò è seguitto in loro scapito; poichè hanno perduto il buon nome presso gli altri contadini tutti, che sanno compassionarsi, e difendersi

come persone del medesimo ceto; talchè è regola costante che questi tali padroni non ne trovano per i loro poderi che dei cattivi, e quelli appunto che non poterono allogarsi altrove.

CAPITOLO IX.

Il padrone per far buono il contadino dovrebbe istruirlo nel suo mestiero.

Ad onta di tanti incoraggiamenti, di tanti esempi, di tante società le più illuminate, erette per vantaggio dell'agricoltura (1), non sono pochi quegli sconsigliati padroni, che si fanno lecito disprezzare in ogn'incontro quest'arte la più nobile, e la più necessaria per l'uomo, stimando vile e disonorato chi la professa. Non sanno forse esser essa la sorgente della pubblica felicità, l'unico e il vero sostegno degli stati, e che le sole nazioni agricole possono vivere indipendentemente senza il soccorso delle altre, essendo la prosperità universale fondata sull'agricoltura? Sì è questa l'arte la più onorata di ogni altra, e conta tra i suoi seguaci dei Dittatori, dei Principi, degli uomini i più illustri di tutti i secoli. Ogni proprietario per suo interesse dovrebbe studiarla nei suoi veri principj, per istruire poi i propri contadini, sempre ignoranti, e sradicare dalla loro testa quei pregiudizi da cui sono imbevuti, e dai quali ne vengono tanti danni.

(1) Senza far parola delle altre nostre Accademie, osserverò che recentemente nella città di *S. Sepolcro* quella fu eretta della *Valle Tiberina Toscana*, a cui accresce sommo lustro e decoro quel suo v. Presidente, il nobile sig. *Francesco Gherardi Dragomanni*, che co' suoi vasti talenti, e col suo ardentissimo zelo per promuovere il pubblico bene, onora tanto la sua patria, e l'intera Toscana.

Il contadino agisce sempre per abitudine, e altra ragione non rende del suo operato se non questa: *Mio nonno faceva così; mio padre altrettanto; dunque bisogna operare sempre in questa forma e non altrimenti.* Falso principio: l'arte agraria va raffinandosi come le altre tutte, e da pochi anni in qua noi vediamo nei nostri terreni tanti prodotti che non erano punto conosciuti in addietro, come, per esempio, la lupinella, il granturco, le patate, ecc., senza parlare del non mai abbastanza lodato sistema di ciglionare i campi di piaggia per renderli pianeggianti, e impedire che le acque facciano la loro rovina con quella delle piante, e di tanti altri. Non pretendo già che tutti i padroni sieno tanti *Catoni*, tanti *Columella*, tanti *Varroni*, tanti dottori in quest'arte, e che corrano dietro ai sogni di quegl' inetti progettisti, che fanno derivare la sterilità del suolo dalla sola ignoranza delle macchine, e istrumenti facilitanti la lavorazione della terre; ma vorrei che tutti indistintamente la conoscessero tanto quanto è necessario per rilevare i difetti dei loro contadini, per correggerli, per istruirli, e che tutti avessero nella loro libreria, oltre tanti valentissimi antichi scrittori, almeno le opere del *Paroco Samminiatese*, del *Pievano Paoletti*, del *Proposto Lastri*, ecc., agronomi che onorano tanto la nostra bella Toscana. Quanto meglio vi starebbero di quei frivoli romanzi, fatti apposta per pascere il loro ozio, tenendoli rinchiusi in un gabinetto nel tempo appunto che dovrebbero starsene alla campagna.

E perchè si vedono tanti patrimoni correre alla rovina, tante famiglie ridotte alla miseria, se non dalla poca cura dei padroni delle proprie possessioni? Noi osserviamo frequentemente dei piccoli possidenti (e quanti potrei citarne da me personalmente conosciuti) in un auge da destare l'invidia di molti, mentre altri con grosse tenute sono pieni di debiti, vendono

ogni anno parte del loro patrimonio e vanno a fallimento. I primi attendono alla coltura dei proprj beni, la trascurano affatto i secondi. E qual gustoso piacere non sarebbe per ogni padrone impiegare un'ora del giorno nello studio dell'agricoltura, e una giornata di ciascuna settimana in visitare i propri effetti, esaminare la condotta dei contadini, ed istruirli nel loro mestiero! Pare che passeggiando in un proprio podere l'uomo si sollevi sopra sè medesimo, riflettendo di essere il padrone dispotico di quel locale, e non averci altri superiori che glielo contrastino. Solo chi ha gustato i piaceri della campagna può convenir meco di questa verità, confessando pure che la pace del cuore e la vera tranquillità non si trova nei tumulti, nell'ozio, nelle grandi riunioni; ma nelle umili capanne, nella campagna e nella vita attiva per cui l'uomo venne creato.

Oltredichè il padrone andrebbe incontro anche al proprio interesse, e il contadino, sapendo che suol fargli delle frequenti visite, starebbe preparato a riceverlo, col fare cioè tutte le faccende a tempo, col tener custodito il bestiame e le piante; e vedendolo poi bene istruito nel mestiero, non ricuserebbe di appigliarsi ai suoi consigli, e molto più volentieri lo farebbe, quando rilevasse coll'esperienza che da essi ne viene il suo meglio. Per il che sarebbe bene che il padrone medesimo facesse nel podere delle esperienze a conto proprio, acciò venisse il contadino ad esser meglio disingannato nei suoi pregiudizi, e cominciasse una volta a persuadersi col fatto che il suo mestiero va raffinandosi in suo vantaggio potentemente.

Io stesso ho avuto dei contadini col ridicolo pregiudizio di non seminare quando era *crescente la luna*, *in giorno di venerdì*, ecc., perchè dicevano il prodotto di queste semente si empie di tarli, va male; e fui solamente capace di levarglielo dalla testa col fatto,

seminando cioè a mio conto quando era crescente la luna e in giorno di venerdì, e facendo loro poi vedere i prodotti sani come gli altri e durevoli egualmente. Con altri contadini poi che non volevano seminar le *patate*, adducendo per scusa che a loro non piacevano *perchè non ne avevano mai mangiate*, (ragione degna veramente dell'uomo il più stupido) dovei ricorrere al compenso di chiamarli a lavorare per più giorni nel mio orto, cibandoli con patate intrise nel pane e cucinate in differenti maniere; e in tal forma trovando ottimo questo cibo senza punto conoscerlo, adesso ne seminano in una quantità non indifferente, il cui prodotto è capace di far loro risparmiare non pochi cereali per il vitto della famiglia. I contadini (come in generale tutti gli uomini) vogliono esser persuasi dai fatti e dall'esperienza; ma vi occorre pazienza e perseveranza. E non si dia a creder taluno di toglier loro dalla testa in un momento tante cattive abitudini, radicatevi oramai da molti secoli. Eppoi tutte queste cure del padrone saranno abbondantemente compensate, giacchè di un contadino cattivo nè farà uno buono, e di un buono uno migliore, e il suo podere gli darà dei frutti in copia maggiore.

Che se poi si avveda il contadino non essere istruito il padrone nel suo mestiero, e, quand'anche lo sia, non vada a fargli delle frequenti visite; seguita nelle sue cattive costumanze, nei suoi pregiudizi, prende quello che gli dà la terra, persuaso, che non possa produr di più, perchè usò con essa le solite diligenze, e non mai maggiori: e se fa delle scarse raccolte, ricorre al solito pretesto dei contadini: *non si raccoglie perchè non sono più le annate di prima, ecc.* Ed io direi piuttosto: Non si raccoglie perchè è cresciuta la codardia e l'ozio, e perchè i padroni, immersi nel lusso, e nei piaceri del grau mondo, hanno abbaudo-

nata la campagna, andando così incontro senza avvedersene alla propria rovina. Che se mi dicessero alcuni padroni avere dei poderi che fruttano molto, ed avervi dei buoni contadini; io rispondo che potrebbero fruttar di più ancora se eglino stessi vi impiegassero tutte quelle diligenze che si conviene, e se fossero persuasi che il terreno frutta sempre a proporzione della premura che vi si occupa in coltivarlo, e non altrimenti.

È impossibile, mi diceva ultimamente un ricco signore, è impossibile che un possessore di molte tenute possa tutto vedere, di tutto informarsi, istruire tutti i suoi contadini che sono in gran numero, come farlo può un piccolo possidente che ne conta quattro o sei. Lo può benissimo, se non cogli occhi propri, e da sè medesimo, per mezzo di un istruito, attivo, e diligente fattore. E perchè non potrà questo fattore, che ha l'agenzia di venti o trenta poderi ancora, visitarli tutti indistintamente ogni quindici giorni, e più spesso, quando le faccende rurali richiedono maggior vigilanza? Perchè non potrà tutti visitarli a palmo a palmo almeno una volta l'anno il padrone medesimo in occasione dei saldi o della villeggiatura? tutto si può quando non manca la buona volontà. Ond'è che tutti indistintamente i possidenti, grandi o piccoli che sieno, devono convenire di questa verità che quando, cioè non saranno bene istruiti nell'agricoltura, i loro poderi mai frutteranno quanto dovrebbero, e di rado, per non dir mai, vi avranno dei contadini realmente buoni, potendosi appropriare giustamente a loro quel detto di Catone: *Guai a quei possidenti che hanno bisogno d'imparare la coltura dei loro terreni dal contadino.*

CAPITOLO X.

*Deve esser cura del padrone, che il contadino
abbia buon capo di casa.*

È sempre buona quella famiglia di contadini che ha un buon capo di casa, o, come dicesi, *capoccio*. Egli dirige gl'interessi domestici, ordina i lavori da farsi nel podere, vende e compra il bestame, fa i conti col padrone, in somma è come un piccolo principe nella casa e nel podere. Se dunque vi dà buone ordinanze, tutte le cose vanno a bene, e ne risulta l'interesse del padrone ancora; se ve le dà cattive, tutto va in rovina. Però dovrebbe esser pensiero del padrone medesimo d'istruirlo nei suoi doveri, e nel caso che si accorgesse di non essere stato capace di farlo buono, dovrebbe cangiarlo, ponendo in suo luogo un altro individuo della stessa famiglia, e non ricorrer subito al dannoso sistema di licenziarla dal podere.

E primieramente sarà bene, per la pace domestica, che sia capoccio il maggiore dei fratelli, e che non abbia moglie, acciò non nascano delle gelosie troppo frequenti anche tra i contadini, dicendosi, sebbene non sia vero, che il capoccio ammogliato tutto spende per la moglie, e pei figli, senza pensare ai bisogni altrui, e che mette da parte del danaro per servirsene poi quando la sua famiglia sarà adulta, separandosi dagli altri. Prenda moglie dunque il fratello secondogenito, (e in ciò sia sempre sollecito, giacchè la figliuolanza è il patrimonio dei contadini, e dove sono molte braccia è molto pane), e così il capoccio fratello maggiore citando il proprio esempio, potrà acquetare gli altri fratelli, che volessero ammogliarsi, quando questo passo portasse lo sconcerto nella casa. Ci fa vedere la giornaliera esperienza che questo compenso

è stato capace di mantenere l'unione nelle famiglie le più numerose.

Spetta, io diceva, al capoccio il dare gli ordini per tutto ciò che riguarda l'interno della casa e del podere: e quanto alla casa sarà suo pensiero (suppongo che tutto egli tenga custodito con chiave) che mai manchi il vitto necessario proporzionato alla sua condizione. E siccome il vitto ordinario indispensabile per il contadino è il pane, procurerà che questo sia di buona qualità, abborrendo il sistema di tanti e tanti che portano settimanalmente al mulino la mescolanza prima di ben vagliarla, e il giorno antecedente appunto alla fattura del pane, cosa che cagiona degl'inconvenienti dannosi alla salute e all'interesse: alla salute perchè i semi cattivi e la terra, che, uscita, sarebbe nella vagliatura, si mescola colla farina, e fa che il pane venga sodo, poco rilevato, di cattivo sapore, indigesto, insalubre; all'interesse, perchè la farina di fresco macinata fa comparsa minore di quella stata per qualche tempo in riposo, e perchè, dovendosi cuocere il pane in quel giorno appunto in cui fu consumato tutto l'altro, si fa una quantità di così detti *ciaccini* o *schiacciate*, e mangiandosi di necessità il pan fresco, se ne viene a consumare in un giorno quanto doveva servire, senza iperbole, per due intere giornate.

Però gli avveduti capocci dovrebbero pulire scrupolosamente da tutti i semi cattivi, e dalla terra la mescolanza da panizzarsi, portarne al mulino una quantità, che servisse loro almeno per due mesi; e così essendo la farina riposata, e ben pulita tal mescolanza, il pane sarebbe più saporito, più sostanzioso. Che se a ciò si unisce l'accortezza di alcuni di fare il pane un giorno almeno primachè sia consumato l'altro acciò mai si mangi fresco; abolito affatto l'uso dei ciaccini, e delle schiacciate; -è cosa

provata, che una famiglia di 12 individui a capo d'anno verrà a consumar di meno circa staia 12 mescolanza, e si nutrirà di un cibo più sano, senza contare il risparmio di tante giornate occupate nell'andare settimanalmente al mulino. Si scusano alcuni contadini, e la scusa è legittima, di non fare nn'abbondante macinata, perchè non hanno recipienti per collocarvi la farina; e però il giudizioso padrone dovrebbe fabbricare in tutte le case rurali un magazzino di legno, o di sasso, destinato a quest'uso. Così con una tenuissima spesa si avrebbe un non indifferente annuo risparmio. Ma ciò interesserebbe il contadino, dicono al solito gli avari o poco accorti padroni: ed io dico che interesserebbe maggiormente loro medesimi, giacchè il contadino, consumando il meno, avrebbe minor bisogno della loro assistenza, sarebbe più comodo, e da ciò ne risentirebbe i vantaggi anche il padrone.

Dato il capoccio un pane buono alla famiglia, le ha dato il più per farla contenta. Per incoraggiarla poi maggiormente alla fatica, ad una maggiore industria, ad un maggior custodimento del bestiame, in certi dati giorni dispenserà a tutti una data quantità di frutta fresche o secche, fagiuoli, o altre civaie; nelle domeniche, e altre feste solenni un poco di vino puro, pane di schietto grano, carne fresca o salata, iuvigilando sempre, che i cibi di qualunque sorta vengano con nettezza, e bene condizionati.

E per ben riuscire in questi pensieri domestici, sarà assistito da una brava *capoccia*, sempre la donna più vecchia della famiglia, per evitar così le gelosie, seppure la sua troppa avanzata età, e la sua spontanea renunzia non dia luogo ad un'altra. Spetta ad essa il tener pulita la casa, il custodire e fare la biancheria, cucire e rassettare i panni, fare il pane, e il vitto necessario, ecc. Non è cosa rara peraltro trovare buono

il capoccio in una famiglia, e poi cattiva la capoccia, e da ciò derivarne la discordia, e la rovina anche della famiglia medesima. Io ho conosciuto dei contadini, ricchi nel loro stato, sudici in casa, stracciati di panni, e di biancheria, e nutriti con pane, ed altri cibi condizionati sì male, da far venir nausea; mentre poi altri contadini poveri erano sì puliti nella loro casa, sì ben rassettati nel vestiario, sì lindi di biancheria e cibati con tanto gusto, che un artigiano anche comodo non avrebbe ricusato dormire nei loro letti, assidersi alla loro tavola, vestirsi dei loro abiti. Il bene, e il male proveniva dalla buona o dalla cattiva capoccia. Le prime famiglie nei loro bisogni non trovavano altrimenti nè garzoni, nè operaj al loro servizio; le altre poi, benchè dessero minor salario perchè più povere, ne avevano ad ogni richiesta, e in queste a differenza di quelle regnava la pace e la concordia. Il povero contadino in ricompensa di tante fatiche non dimanda che un parco cibo, che un rozzo vestiario: ma almeno questo cibo sia ben condizionato, questo vestiario sia pulito, e ben rassettato. Invigili dunque un buon capoccio sulla condotta della capoccia, e sia persuaso, che quando non sarà da lei secondato in ciò che riguarda l'interno della famiglia, non vi regnerà mai l'unione e la tranquillità, e i suoi interessi ne soffriranno non poco.

Non solo il capoccio deve aver cura di provvedere di buon vitto la famiglia, ma di vestiario ancora, non escluse le donne. È uso peraltro tra la maggior parte dei contadini, uso veramente il più basimevole, che ciascheduno vi pensi da sè medesimo *colle proprie industrie*. E cosa sono poi queste industrie? Si permette agli uomini andare a opra più volte il mese per proprio conto, e ciò frequentemente in quei giorni nei quali corrono alcune faccende urgenti per il podere; si permette loro di far carbone, legna, raccogliere

ghiande, andare a caccia, ecc. Alle donne si permette il filar sempre per conto altrui, raccogliere coccole di ginepro, portar legna in vendita al paese, far bucati, tenere una esorbitante quantità di polli, ecc. Ma la maggiore industria poi la spiega ognuno *nella raccolta delle grascie*, appropriandosene furtivamente una data quantità, la quale, venduta a vil prezzo, perchè convien farlo di nascosto, paga il vestiario comprato a carissimo prezzo, mentre il rivenditore ne ha aspettato il pagamento per più mesi, ed avendo somministrato dei generi a figli di famiglia, ha corso anche il pericolo di perdere il loro valore.

Oh! quanti danni ne vengono al contadino, e al padrone ancora da questo riprovato sistema! Lo bandisca dunque dalla sua famiglia il buon capoccio, e così tutti e in ogni tempo lavoreranno gli uomini nel podere, e darà maggior frutto; lavoreranno nelle nuove coltivazioni, scassi, ecc., e saranno maggiori i suoi guadagni; e da tuttociò ricaverà soprabbondantemente per fare a tutti il vestiario necessario; giacchè le donne fileranno per suo conto, ed a suo conto con vistosi guadagni impannerà le tele; esse con maggior diligenza custodiranno il bestiame, non attendendo a raccogliere ghiande, portar legna, ecc., e i polli o tolti affatto, o ridotti in piccolissima quantità, non faranno tanti danni al podere. Quello però che interessa non meno di tutto ciò, si è, che sarà tolta ad ognuno l'occasione di fare dei furti domestici in danno ancora del padrone. E per maggiormente allontanarli (giacchè anche il contadino in certe festevoli ricorrenze vuol prendersi un qualche divertimento) dovrebbe il giudizioso capoccio dare a ciascheduno mensualmente una piccola quantità di danaro secondo la sua possibilità. Anche con questo mezzo ho veduta ricondotta in alcune famiglie la voglia di lavorare. Fugga peraltro ogni parzialità in dispensare il vestiario, specialmente

alle donne, e si persuada che diversamente facendo poco durerebbe la domestica pace.

Questa domestica pace, e tranquillità mai deve perder di vista il buon capoccio, giacchè poco gioverebbe alla famiglia l'esser ben cibata e vestita, se poi stesse, come dir si suole, *in guerra, e in battaglia*. Il male nei contadini dipende principalmente dalle donne o troppo ciarliere, o invidiose, e gelose. Spetta ad esso il correggerle prima con buone maniere, quindi col mettervi mediatore il padrone, e il paroco, facendo altrettanto riguardo agli uomini, che non stessero nei propri doveri, avessero delle cattive pratiche e dei sospetti compagni: e convinto pienamente, che mai potrà prosperare quella famiglia dove non regna il timor sauto di Dio, invigilerà, dandone egli il buon esempio, che nei giorni festivi (oltre quelle quotidiane orazioni, che mai trascurerà in comune, specialmente la sera in tutto il corso dell'anno) frequenti la chiesa parrocchiale in tutte le sacre funzioni, che sia rispettosa al suo paroco, stia in pace coi vicini, ecc. Di più allontanerà dalla casa tutte quelle persone che non sono di conosciuta probità, acciò non insinuino delle cattive massime alla gioventù, e procurerà, che le donne sieno morigerate, ritirate nel seno della famiglia, e attente ciascheduna ai propri doveri.

Oltre tutto questo deve dare il buon capoccio, come già dissi, la direzione a tutto quello che riguarda la coltura del terreno, non escluso il bestiame. Da lui saranno classate le terre per le rispettive sementi, indicati i giorni in cui si lavoreranno le terre medesime, ecc. In una parola, non si farà mai un passo verso il terreno, verso le piante, verso il bosco, intorno ai sughi e al bestiame senza un preventivo suo ordine. Molti dei seguenti Capitoli lo riguardano particolarmente, ed io lo richiamo alla diligente meditazione di essi.

CAPITOLO XI.

Dalle faccende fatte bene, e ai suoi tempi derivano le buone raccolte.

È assioma in agricoltura, e l'esperienza quotidiana lo prova, che *raccoglie molto chi lavora bene e ai suoi tempi, non già chi lavora molto, male, e fuori di tempo.* Abbiamo dei contadini per i quali si dice da tutti non esservi mai carestia. Se si eccettui la disgrazia di una grandine, ecc., fanno in tutti gli anni un abbondante raccolta. Per altri poi la carestia è loro indivisibil compagna. Parlando con questi ultimi, dicon esser essi *disgraziati*, mentre sono *fortunati* i primi. Ehl la disgrazia, e la fortuna in campagna sono Dee costanti, e non volubili come essi vorrebbero dare ad intendere ai poco accorti padroni. Accompagna sempre questa i buoni e diligenti contadini; va dietro quella ai poltroni, agli scioperati. Dicono pure, per iscusarsi nelle cattive raccolte, essere sterili i loro campi, mentre sono fertili quelli di coloro che raccolgono assai. Convengo io pure che la fertilità o la sterilità della terra concorrono alle buone e alle cattive raccolte, ma non è tutto questo il bene ed il male. Si lavora fuori di tempo, si lavora male il terreno, e per questo motivo poco da certuni si raccoglie.

Infatti come mai presumere di aver buona raccolta di grano e di altri cereali in quel campo, che fu maggesato (e si noti che per maggese qui s'intende lavorazione delle terre in maggio) nel mese di settembre o di ottobre, e dopo poco vi fu fatta la sementa? I Soli non ebbero tempo di stagionare la terra, e di bruciare tutte l'erbe ad essa nocive e specialmente le barbe della gramigna; nella sementa non si ebbe la necessaria diligenza di estirparle, ma furono ricoperte col buon seme, e germogliarono col medesimo, to-

gliendo al terreno la maggior parte di quei principj vegetabili con cui nutrirsi doveva la sementa stessa. Di più, tutti questi lavori furono fatti quando la terra non era ben asciutta, o non bene inzuppata, o quando era estremamente guazzosa, e ciò ha prodotto quei così detti *arrabbiaticci*, che hanno divorata mezza la raccolta. Come sperare d'aver buon prodotto di fave, mentre queste pure furono seminate nel terreno troppo umido, furono governate con pochissimo sugo, e non bene amministrato, e restarono senza essere *marreggiate* nè *rincalzate*? Si vedono stentate nel loro nascere, piene quindi d'insetti, e vecchie prima che giovani. Se ne dà sempre la colpa alle contrarie stagioni, ma la colpa reale fu tutta del contadino, che in questa sementa come nelle altre tutte non usò quell'arte e quelle diligenze che adoprar deve il buon agricoltore, non seminò bene, e seminò fuor di tempo.

Non è egli forse egualmente una presunzione sciocca il pretendere di aver buone raccolte in quei campi lavorati sempre, come dice il proverbio, *colle corna del padrone*, coi buoi, cioè, mai vangati, mai zappati, nè sugati abbondantemente? In quei campi dove si è gettato il seme nel tempo che i diligenti contadini vedono già da un mese nate le loro sementi? E non è egual presunzione il pretendere buone raccolte d'olio da tutti quegli ulivi ben di rado concimati, potati, e ripuliti quando avevano gettata la *minia*? buona raccolta di vino da quelle viti potate quando col getto di tutti gli occhi avevano perduta buona parte dei loro umori, e che furono trattate da mani inesperte, mai ripulite dagl'inutili tralci, mai sufficientemente palate, nè ben sugate? I contadini, che raccolgono molto, mi diceva ultimamente un bravo agricoltore, oltre a custodir ben le piante *pettinano la terra*, per esprimere la diligenza che usano in ridurla ben trita e pulita dalle inutili barbe: quelli che raccolgono sempre poco *le fanno il solletico*.

Rimproverati questi tali mentre fanno tutti i lavori sì male, e *all'arruffata*, rispondono che non possono occuparvi quella diligenza che si conviene essendo di necessità il non restare addietro nelle loro faccende. Ma faccende di questa sorta, lavori cioè mal fatti e fuori di tempo, quanto sarebbe meglio che mai fossero stati eseguiti? Fu perduto il tempo e la fatica; poco più del seme produsse il terreno. Che se fosse stato lasciato per quell'anno incolto, maggesato poi e lavorato secondo l'arte ai suoi tempi, avrebbe dato nell'anno venturo un abbondante prodotto. Eppure è assai difficile togliere questo pregiudizio dalla testa della maggior parte dei contadini, che credono raccogliere molto quando seminano molto. *Basta ricoprir di seme il terreno*, vanno continuamente dicendo; *il resto lo farà la provvidenza*. Incantil È un tentarla, è un bestemmiarla, direi, operando così; mentre si è con noi chiaramente espressa che a larga mano spargerà i suoi benefici doni nei nostri campi, solo quando questi saranno bene, e diligentemente coltivati.

Il buon padrone dunque, per disingannar poi il suo contadino, sia persuaso di questa verità, che unicamente, cioè, si avranno buone raccolte nei terreni con accuratezza e ai suoi tempi lavorati. È cosa provata infatti che i Soli, i geli e le piogge stagionando le terre smosse, le rendono fertili. Qual fertilità dunque avrà acquistato quel terreno lavorato oggi, e seminato dimani? Io ho veduto migliori prodotti di granturco, saggina, fagiuoli, ecc., in terre arate d'estate, che in quelle vangate di aprile anche a regola d'arte, e con diligenza, ma dove poi immediatamente fu fatta la sementa dei suddetti generi. *Il contadino sollecito non fu mai povero*, dice il proverbio. Sia però sempre sollecito nella lavorazione delle terre, nella sementa specialmente del grano, nella potatura delle viti, ecc., e sarà

assolutamente di suo maggiore interesse e del suo padrone il non eseguir una data sementa, o qualunque altra faccenda nel podere, che farla male, e non a suo tempo.

CAPIT' O L O XII.

Il contadino non deve perder mai inutilmente il tempo, ma profittare delle buone stagioni quando si presentano.

Il motivo principale per cui i contadini non fanno le faccende a'suoi tempi, o poi le fanno male, è perchè non sanno o non voglion punto profittare delle buone stagioni quando si presentano. La cosa è pur troppo vera, ma da pochi contadini e da pochi padroni conosciuta. Il buon contadino di rado si lamenta che la stagione non gli abbia permesso lavorar le terre, seminare, e compiere tutte le altre faccende ai debiti tempi, e sempre fa buone raccolte. Il cattivo contadino, al contrario, sempre trova delle scuse rimanendo addietro coi lavori; e ne incolpa il *troppo ardore*; le *continue piogge*, ecc. Può essere, lo so, che l'aunata sia stata o troppo arida, o troppo piovosa; ma i primi contadini hanno saputo profittar del buon tempo, l'hanno trascurato i secondi.

Sono questi sempre poltroni o poco previdenti. Osservano, per esempio, in occasione della lavoratura delle terre dopo la mietitura, una settimana di giorni sereni, e quando di questa dovrebbero profittare, dubitando che la settimana ventura sarà piovosa, poco si affrettano in lavorar la terra come sopra; e di sei giorni della settimana ridetta forse tre ne impiegano in travagli utili, perdendo gli altri inutilmente in varie occupazioni affatto inconcludenti, e nell'ozio ancora. Ne segue che il buon tempo si guasta, ed

ecco che non si può calcolare il danno che ha risentito il podere per questa trascuranza. Altrettanto succede nella sementa del grano, fave, vecciati, nella potatura, ecc. Viene il buon tempo, si crede buono eternamente, e non se ne profitta.

Ah! se si comprendesse cosa dir voglia in agricoltura il non perder mai tempo in tutte le faccende, quanti maggiori prodotti darebbe il terren! E perchè certe date famiglie devono esser sempre le prime a terminare i lavori, e devono poi sempre raccogliere molto? E non sono forse sotto il cielo medesimo di quei loro vicini, e confinanti ancora, che non si trovano alla metà delle faccende quando essi le hanno terminate? Sono quei tali più poltroni, più codardi, meno industriosi. Domandate loro perchè restino tuttora in casa quando gli altri buoni contadini da due ore sono nei campi: rispondono subito che lo fanno per meglio governar le bestie acciò troppo non soffrano per la fatica, e con altre frivole scuse. Ma realmente ciò segue perchè sono così costumati, ed è maggiore il tempo che perdono in temporeggiare, in non far niente, di quello che impieghino nelle faccende del podere. Non è anche infrequente che vadano a lavorare nelle terre altrui quando far lo dovrebbero nelle proprie.

No, non v'è arte, cui sia tanto dannosa la trascuranza del tempo quanto a quella del contadino. Quello che non ha fatto oggi, non solamente non potrà eseguirlo dimani, ma dovrà anche qualche volta attendere un mese che la stagione permetta di farlo. Il diligente capoccio dunque profitti sempre del buon tempo subitochè si presenta, nè mai lo disprezzi, temendo che il giorno appresso non possa esser tale; metta a partito tutti i momenti delle buone stagioni, e rifletta che il contadino sollecito fa in un giorno quello che il poltrone non fa in una settimana, e

raccoglie in un anno quanto gli altri non raccolgono in quattro. Però tutte le sere, dovendo dipendere dai suoi tenni ogni individuo della famiglia, egli darà gli ordini opportuni per i lavori da farsi nella ventura giornata. E siccome nel corso della notte può seguire la mutazione del tempo, egli, che deve tutto prevedere, ordinerà un tal lavoro se il tempo si mantiene buono, tal altro essendo piovoso; talchè l'effetto sia, che in qualunque variazione la famiglia sia sempre sollecita, e ciascuno sappia a qual faccenda è destinato. Per ottener poi questa tanto necessaria sollecitudine, specialmente quando nei lavori devono adoprarsi i buoi, un dato individuo sia destinato a ben governarli, e custodirli nella notte, acciò allo spuntar del giorno sieno sempre sotto l'aratro. E perchè nessuno sia distratto nelle faccende le più interessanti, procurerà che sieno fatte in tempi *scioperi*, quando cioè è dannoso lavorar nei campi; dicasi lo stesso per le provvisioni di legna per il fuoco, e per il forno, acciò una cosa tanto necessaria non faccia che il bifolco perda un tempo forse prezioso per i lavori delle terre, e per la sementa. Sarebbe anche utile, che nei campi distanti molto dalla casa fossero fatti con tenuissima spesa dei capanni di frasche, scope, paglia, ecc., per riporvi i sughi, che vi si potrebbero trasportare nei tempi suddetti, in cui non si può lavorare il terreno.

Oltre di ciò egli impiegherà nelle faccende di premura tutti gl'individui indistintamente della famiglia, non escluse *le donne*. E perchè mai se non per effetto di una pessima abitudine, e di pigrizia non dovranno essere occupate nelle semente e in qualunque altro lavoro? Noi le vediamo nell'agro Volterrano vangare non meno degli uomini, e consumar le intere giornate nei campi in travagli di qualunque sorta. Che forse sono queste di una fibra, e di una costituzione più forte delle altre? No; sono meno poltrone.

sono più giudiziosi i capocci di quelle famiglie. Non pretende già che la capoccia, la donna che deve custodire i bambini, la guardiana delle bestie passino le intere giornate nei campi; ma siccome sanno esse trovare il tempo per filare, per ciarlare colle vicine, per andare anche a vender legna, erba, gramigna, ecc., nei paesi vicini; vorrei che questo tempo fosse da loro consumato nell'aiutare agli uomini a fare le faccende del podere, e vorrei che quando ne corre alcuna di premura, tutte indistintamente vi s'impiegassero, detratto il tempo che è loro indispensabile per le incombenze domestiche a cui sono destinate.

Non vi è alcun dubbio, e convien persuadersi di questa verità, che il buon contadino sa sempre trovare il tempo per fare i suoi lavori, e la contraria stagione ben di rado glie l'impedisce. L'autunno dell'anno 1813 fu talmente piovoso, che i contadini più attempati asserivano non avere memoria di un simile. I diligenti capocci avevano al solito terminata la seminata del grano ai primi di novembre, perchè, sempre intenti ai loro maggiori vantaggi, l'avevano incominciata ai primi d'ottobre, usando una particolare premura di sollecitarsi in quei pochi giorni che la stagione fu buona. I contadini trascurati, al contrario, avevano del grano da seminarsi ai primi di febbraio. A parlar con questi, mille frivole scuse gli disculpavano, quand'anche venisse loro citato l'esempio dei primi, che terminata avevano la sementa colla sollecitudine stessa degli anni scorsi. Il male maggior peraltro era derivato da quel maledetto pregiudizio, che regna nella testa dura di tanti, di non voler cominciare la semente del grano, se non il dì *due novembre*, e perchè in quei pochi giorni, ne quali la stagione permette di seminare, non avevano usato maggior sollecitudine, erano andati nei campi a mezza mattinata, e una semplice goccia di acqua li aveva ri-

condotti a casa. Ciò facevano, andavan dicendo, per non far prendere un raffreddore ai buoi, ma realmente perchè essi erano pigri, poltroni, e amavano piuttosto passare la giornata nel canto del fuoco, che nei campi al lavoro: A dispetto in somma dell' ostinata pioggia fu seminato a suo tempo dai buoni contadini, ed ebbero un' abbondante raccolta; fu seminato tardi, e male dai contadini cattivi, e raccolsero al solito poco più dei semi. Ciò che ho detto per la semente del grano potrei appropriarlo a quella di tutte le altre biade, e all'altre faccende, nessuna eccettuata del podere.

L' intendano dunque i padroni, e lo facciano intendere ai loro contadini, che la perdita di un giorno di tempo può cagionar loro la perdita del pane di un intero mese; quella di una settimana, di mezzo l'anno. La cosa non è difficile ad intendersi: se quel campo fosse stato maggesato nella buona stagione, se quella sementa fosse stata fatta in una settimana di tempo favorevole, si avrebbe avuto una buona raccolta; ma siccome ciò non fu fatto, si raccolse tanto scarsamente che appena i semi ritornarono nel granaio. Così dalla cattiva potatura delle viti e degli ulivi, dalla cattiva vangatura, ecc., ne vennero le scarse raccolte. Di tutti i momenti pertanto della buona stagione profitti il contadino, nessuno ne perda inutilmente, e sarà sempre ricco. Gli antichi medesimi conobbero questa verità, giacchè in *Esiodo* trovasi registrato,

Chi l' opre indugia ognor suo danno accatta.

E *Columella*, quel sommo maestro di tutti gli agricoltori, insegnava: « Quel proverbio circa il piantar alberi, dai contadini usato, *Sbrigati a porre*, tengasi come riferito a tutto il governo della campagna; e creda il buon capoccio di aver perduto non le dodici

ore che lasciò scorrere, ma l'anno intero, se non abbia in ciascun giorno eseguita quella tal cosa che c'è da fare. »

CAPITOLO XIII.

Il contadino non presta al bestiame il necessario custodimento, e da ciò ne deriva la scarsità dei guadagni.

Dissi che il capoccio non solo deve dare gli ordini opportuni in tutto quello che riguarda le faccende del podere, ma il custodimento pure del bestiame. Dice il proverbio, e lo prova l'esperienza, che il bestiame è *mezzo pane* per il contadino, il guadagno, cioè, che se ne ritrae è capace di dargli la sussistenza per sei mesi dell'anno. Ma per ottenere ciò vi è necessaria una premura, un custodimento particolare. Se il terreno, come io dissi altrove, frutta a proporzione della diligenza che vi si adopera in coltivarlo, il bestiame sempre frutta a proporzione del custodimento che se ne ha. Quando questo è proporzionato al podere, e di buona qualità, se non dà dei vistosi guadagni, ciò segue perchè il contadino non ne ha quella cura che dovrebbe averne.

Si occupano primieramente, e l'uso è pur troppo comune, nell'impiego di *guardiani* alcuni ragazzi i meno accorti della famiglia, senza riflettere, che questa cura esser dovrebbe sempre affidata a persone adulte, e giudiziose, essendo verissimo che il *buon guardiano fa buone le pecore*, e, così discorrendo, i maiali, le vacche, e qualunque altra sorta di bestiame. E come mai un ragazzo di dieci o dodici anni potrà esser capace a distinguere quali sieno i pascoli più adattati alle bestie in ogni stagione? come potrà allontanarli dai nocivi, specialmente alle pecore? come averne quel

pensiero che non mancherebbe ad un adulto, riflettendo che tanto utile ne verrà alla famiglia, dalla sua diligenza, tanto danno dalla sua poca cura? Fauno consistere la maggior parte dei contadini tutta l'abilità dei guardiani in saper tenere *in branco* le bestie, in aver buona voce per richiamarle smarrite. A niente altro si pensa; e per questo motivo sono continui i lamenti dei padroni per la mortalità non infrequente delle pecore, e per il poco frutto dell'altro bestiame. Tali lamenti per altro non cesseranno finchè i loro contadini non avranno dei buoni e giudiziosi guardiani, finchè questi non saranno bene istruiti nel loro mestiero, e non guideranno a buoni pascoli (differenti in ogni stagione) il bestiame.

E non serve il pascolarlo fuori; conviene anche nelle stalle in tutte le stagioni ben nutrirlo. Eppure (poveri padroni aprite una volta gli occhi!) eppure è assioma per il contadino, che le pecore, i majali e le vacche, se si eccettui i giorni nevosi, o estremamente cattivi, non devono mangiare nelle stalle, ma *guadagnarsi le spese*, come dicono, *al bosco*. Si guadagneranno piuttosto le malattie, e la morte istessa con questo sistema, come pur troppo segue. Infatti nell'inverno, in cui il bestiame ha bisogno di maggior nutrimento, non prima delle ore dodici si cava dalle stalle, e alle quattro e mezzo vi è ritornato. Un'ora, e niente meno, vi è necessaria fra l'andare e ritornare dalla pastura; talchè vi è dimorato unicamente tre ore e mezzo, e le altre ore venti e mezzo le ha consumate nelle stalle a marcirsi di fame. La cosa non è punto esagerata. Qual meraviglia dunque che il danaro impiegatovi dal padrone, che doveva fruttare il 15 ed anche il 20 per cento, qualche volta non frutti neppure il due, e non di rado apporti dello scapito?

Dimandate a quei contadini perchè le loro pecore hanno perduta la lana, perchè sono sì magri i loro allievi, perchè non grassi i maiali, perchè sì sparute le vacche; è pronto il compenso: *sono ristrette le pasture, nel bosco vi è troppa macchia, l'annata è stata contraria al bestiame*, ecc. Eh! non è l'annata, non sono le pasture: è la fame, il poco custodimento nelle stalle, l'incuria, e l'imperizia dei guardiani, che l'ha ridotto in questo miserabile stato. Si osservi il bestiame dei buoni contadini, confinanti anche a questi, e non di rado con minor estensione di pasture, sempre vegeto, sempre in buono stato. Questo vuol dire, che hanno buoni guardiani, che in ogni stagione anche la più rigida sanno trovare il loro cibo per custodirlo nelle stalle, sono solleciti in condurlo alle pasture, sanno sceglierli le migliori; e senza ricorrer sempre agli strami riposti in capanna tengono continuamente provvista la stalla delle pecore di *ginestre, di leccio, di ripulitura di ulivi*, e di altra verzura qualunque, e sanno trovare ai maiali in ogni stagione *erba salvatica, gramigna, radiche, foglie di carciofi*, ecc. In una parola se nelle loro stalle il bestiame non mangia continuamente, dipende perchè in realtà non ha fame; e non trascurano pure di tenervi sempre un *trogolo* pieno di acqua, acciò beva tutte le volte che ne ha volontà.

Un contadino, e la cosa è frequentissima, con numero 30 pecore farà cacio in maggiore abbondanza del suo vicino, che ne ha 50. Rimproverato quest'ultimo, dice che la sua capoccia non ha la *mano fortunata* in farlo quanto l'altra, e scuse frivole eguali a questa. No: dipende perchè il suo guardiano non è capace nel mestiero come l'altro, e perchè le sue pecore non hanno il necessario custodimento. Altrettanto può dirsi dei maiali, delle vacche, ecc. Con la metà di numero, bene spesso i buoni e diligenti con-

tadini fanno guadagni il doppio maggiori di quelli dei contadini trascurati in custodirle.

Il buon capoccio pertanto non destini al mestiero di guardiani i ragazzi, ma gli adulti, e bene accorti della famiglia. Non stimi punto perduto quel tempo da essi impiegato nella custodia del bestiame, giacchè nel corso della giornata i buoni guardiani guadagneranno più degli altri occupati nelle faccende del podere. Sopra tutto poi mai gli distraiga per altri lavori se non quando realmente avranno usato verso il bestiame medesimo quelle cure che sono indispensabili; e invigili che in ogni stagione sia condotto sollecitamente ai pascoli, eccettuati i giorni piovosi, di neve, di brinate e di guazze, specialmente riguardo alle pecore; e così facendo a capo d'anno ne vedrà dei vistosi guadagni.

E non solamente devono essere destinati certi individui al custodimento delle pecore, maiali, vacche, ecc., ma del bestiame da giogo ancora, essendo la cosa di un interesse niente minore. È biasimevole il sistema di quelle famiglie, in cui tutti indistintamente ne hanno premura. Segue da ciò bene spesso, che un tale non vi pensa perchè suppone che vi pensi un tal altro, questi un altro, e così discorrendo; e ne segue pure che in qualche giorno, specialmente di festa, i poveri buoi digiunano, scapitando in un giorno quello che avevano acquistato in un mese. Di più, avendone cura tutti indistintamente, vengono a sciuparsi molti strami, e quelli che dovevano esser bastanti per un'intera settimana lo sono appena per un giorno. Tutti questi inconvenienti saranno tolti quando la loro cura sarà affidata a certi dati individui, nella scelta dei quali sia bene accorto il capoccio, giacchè se dal buon guardiano, come dissi, ne verrà il buon guadagno delle pecore, maiali, vacche, ecc., dal buon custode dei buoi ne risulterà il loro buono stato, ed

i guadagni egualmente. Siccome però in occasione della sementa, e degli altri lavori di premura il giudizioso capoccio avrà allo spuntar del giorno, come dissi altra volta, sempre i buoi sotto il giogo, così ogni sera destinerà un dato individuo per governarli nel corso della notte, alla qual cosa il custode ordinario non potrebbe supplire.

A rimproverare alcuni contadini perchè i loro buoi sono sì magri e rifiniti, mentre quelli de' loro vicini trovansi in un buonissimo stato; rispondono subito che il padrone non somministra la *biada* necessaria, benchè in realtà il male dipenda dal loro poco custodimento; però anche per questo riguardo il padrone sarà *prodigo* in dar loro questa biada per ogni sorta di bestiame, non esclusa la *crusca* e il *sale* per le pecore, onde far loro dei *beveroni* specialmente in tempo di neve; giacchè il danaro speso in quest'oggetto frutterà il cento per cento. La maggior parte dei padroni hanno necessità di essere illuminati su quest'articolo. E mentre negano di spendere una piccola somma di danaro per le biade del loro bestiame, per servirsene poi in altri oggetti, possono esser paragonati (mi servo letteralmente dell'espressioni di un recente rinomato scrittore, che l'appropria a quelli che trascurano la coltura dei propri beni) a quell'avarò imbecille, che, mosso dall'avidità di un tenue guadagno, sdegnò d'impiegare sui fondi di un ricco proprietario il suo danaro, per darlo nelle mani di un figlio di famiglia disordinato, che lo priverà ben presto del capitale e de' suoi frutti.

Questo custodimento del bestiame, questa premura dei guardiani non consiste solo, come molti si danno a credere, nel dargli molto da mangiare, ma nel tenerlo ben pulito ancora. Starei per dire che gli giova più la pulizia del molto cibo. Esso l'ama, e la cerca. Che si osservi una bestia nei pascoli: se ha volontà di get-

tarsi a terra, mai lo farà sul proprio sterco, ma sempre lo fuggirà. Ora dunque come giacerà volentieri in quelle stalle ripiene tutte di concio, e che tramandano un'esalazione pestifera? Come si vedrà volentieri la pelle tutta imbrattata del proprio sterco, che poi gli si è addosso riseccato, e gli ha fatto crosta? Per questo non di rado si vede ripieno d'insetti pregiudicevoli assai alla sua salute, e che qualche volta lo conducono anche alla morte. Io ho detto, che i custodi del bestiame non dovrebbero essere mai occupati in altre faccende, se non dopo aver prestato il debito custodimento al bestiame medesimo; e però tutti i giorni dovrebbero ripulire le stalle delle bestie grosse, stropicciare, e nettare diligentemente la loro pelle, e una volta la settimana ricavar la stalla delle pecore, e dei maiali. In questa forma, oltre a procurare la sanità del bestiame, si viene anche a fare maggior copia di concime, maceraudosi degli in-patti in maggior quantità; e così tutto mescolato stagionasi più facilmente.

In danno dell'agricoltura non mancano pregiudizi anche per queste faccende, e non è infrequente che passino due mesi interi senzachè sia levato il letame dalle stalle delle bestie grosse, e quattro e sei da quelle delle pecore, e dei maiali; e ciò specialmente in estate, quando necessaria vi sarebbe una nettezza maggiore, in riguardo del calore della stagione. Si dice, per esempio, che in tempo del sol leone si *ar-rabbia* il sugo cavandosi dalle stalle delle bestie grosse, e dei maiali, e levandosi da quelle delle pecore che queste *perdono il latte*: Il motivo reale però si è che, occorrendo fare questa operazione nella calda stagione, si dura maggior fatica, si suda assai. Io stesso ho dovuto convincere col fatto i miei contadini del loro errore: feci collocar separatamente dall'altro il letame cavato in tempo del sol leone, e rese questo assai

fruttifero un campo: le pecore poi colla stalla sempre pulita si manterrenno sane e vegete, dando cacio e lana in maggior quantità. Se noi andiamo ad esaminare le ragioni dei contadini in prova delle loro cattive abitudini, le troveremo sempre dettate dalla *poltroneria*. La bandisca pertanto il buon cappoccio per sempre dalla sua famiglia, e specialmente dai guardiani delle bestie; giacchè queste gli daranno solamente dei vistosi guadagni quando saranno *ben pasciute, ben pulite, ben custodite*.

CAPITOLO XIV.

Provvista degli strami pel bestiame.

Per ben pascere e custodire il bestiame convien riporre nelle capanne ai suoi tempi gli *strami* necessari, e questi sempre bene stagionati. Io suppongo non esservi un contadino sì trascurato da non riporvi o adattare in un *pagliaio* dopo la mietitura, le paglie del grano, ecc., e i fieni dei prati; e però non intendo qui parlare di tali strami. Sono di altra sorta quelli che dovrebbe collocarvi per servirsene poi nell'inverno, e per tener sempre ben pasciute le bestie, e risparmiare tanto danaro al padrone, il quale bene spesso è costretto a provvederne a caro prezzo per due o tre mesi interamente, occupando in questa compra quel poco guadagno che nel corso dell'anno gli aveva dato il bestiame. È cosa di fatto, che i buoni, e diligenti contadini mai, o di rado per qualche imprevista circostanza, comprano gli strami: i negligenti poi, cioè i cattivi, in tutti gli anni danno questa spesa al padrone. Il contadino industrioso al termine dell'ottobre, scarsa o abbondante che sia stata la sua raccolta, aver dovrebbe la capanna piena di strami; e quando questa non fosse molto grande, farne do-

vrebbe pure un pagliajo presso la medesima, ed ecco la maniera di ottenere ciò: tant'erba dei cigli, viali, e prati ancora, che nella primavera, e nell'estate si consuma per le bestie, tutta seccar si dovrebbe per l'inverno se si avesse cura di procacciarla per le bestie medesime tra i grani e le altre biade, cui tale operazione apporterebbe anche un grandissimo vantaggio; giacchè granirebbero assai meglio, si raccoglierebbero più pulite; e i semi di queste inutili erbe, non avendo il tempq di maturare, non cadrebbero nel terreno, nè nascerebbero in conseguenza colla ventura sementa.

Oltre a ciò, tutta seccar si dovrebbe quell'erba, che così detta *rosumi* non in piccola quantità avanza al bestiame, e che frequentemente gli si getta sotto i piedi, senza farne alcun conto. Provveder si potrebbe e bene stagionare la *fiasca* di albero, e di cerro ancora, e altra *verzura*, che sarebbe poi nell'inverno di un pascolo gradito specialmente alle pecore. In quei luoghi pure dove germogliano, converrebbe segare, quando però sono tenere, le felci, che darebbero un buon cibo ai manzi, ed a tutte le altre bestie grosse. Dopo la *battitura* dovrebbero riporsi nella capanna tutti i così chiamati *paglioli* delle biade, *fauli*, strami di granturco, di saggina, di fagioli, di miglio, ecc. Stagionar si potrebbero anche in gran quantità i pampini delle viti, cibo gradito nell'inverno da tutto il bestiame, e finalmente l'ortica istessa diverrebbe un fieno da non disprezzarsi. Che se si profittasse di tutte queste materie, sempre noi avremmo molti strami e superiori anche al bisogno, e sarebbe sempre ben custodito tutto il bestiame, nelle stagioni pure le più rigide.

Ma disgraziatamente in danno della povere bestie, il qual danno poi risente tutto il padrone, niente si fa di tutto questo dalla maggior parte dei contadini. Si

ripone nella capanna la paglia dei soli grani ed i fieni dei prati, senza punto esaminare se tale strame possa esser sufficiente fino alla nuova erbatura. Si lasciano sull'aia gli strami provenienti dalle altre semente per fare, dicono, una bella massa di concio; ed io direi piuttosto, come pur troppo segue, per farli portar via dai venti, e dalle acque. Si permette che marciscano pei campi gli strami del granturco, fagioli, miglio, ecc. Per dirla in breve è quasi in maggior quantità lo strame, che da taluni si lascia in abbandono, di quello che stagionato si riponga nelle capanne. Si pensa al presente, e mai all'avvenire; e al più quando si è assicurato il vitto per i buoi, si crede che il bosco in qualunque stagione lo darà alle vacche, alle pecore, ai maiali, ecc. Povere bestie! Verrà la neve, i geli, le continue piogge, e voi stenterete, digiunerete, morirete qualche volta dalla fame. Adducono a scusa tali contadini, per non aver fatto provvisione di strami, o per averli lasciati marcire nei campi, che è loro mancato il tempo materiale per segarli, e che le contrarie stagioni non hanno permesso di bene stagionarli. Frivole scuse! Il tempo non è mancato perchè non è stato contrario per i buoni e diligenti contadini. Non hanno saputo trovarlo, non hanno voluto profittarne. Era questa un'operazione indispensabile, che non doveva trascurarsi a preferenza di qualunque altra, giacchè da questa dipendeva il bene stare delle bestie nel corso dell'invernata, e in conseguenza i guadagni da farsi nella vendita delle medesime e i risparmi nella compra degli strami.

Il buon capoccio pertanto avrà sempre piena la capanna di strami alla fine del mese d'ottobre, pochi o molti che ne abbia raccolti dalla sementa nel podere; ed essendo questa capanna piccola, ne farà anche un pagliaio presso la sua casa, talchè l'effetto

sia, che senza alcuna spesa abbia da pascere abbondantemente nel corso dell' invernata, quantunque esser possa la più rigida, tutto il bestiami, non escluse le pecore, che tanto sono interessanti. Ed acciocchè dalla capanna medesima, sia sempre tolto il necessario, e mai il superfluo; i soli guardiani avranno la facoltà d'andarvi a prendere tali strami, che in questa forma sarauno tenuti sempre ben ravversati, e faranno anche maggior comparsa.

CAPITOLO XV.

Dei Letami.

Non solamente è di necessità la provvista di molti strami per il buon custodimento del bestiami, ma per fare molti letami ancora. Il contadino, che fa molto letame, raccoglie sempre molto, ed è questa una verità che non ha bisogno di prove perchè l'esperienza giornaliera l'insegna. Il concio è il cibo della terra: quanto più le se ne dà, tanto più ingrassa, e dà in maggiore abbondanza i suoi prodotti. Altrettanto può dirsi delle piante. Ma oh! quanto, è trascurata l'arte di fare i letami e di bene adoperarli! quanto se ne lascia in abbandono, e quanto in vece di esser giovevole alla terra, le apporta piuttosto danno per il cattivo modo di amministrarlo! Di più, comunemente si tiene all'aria aperta, e le acque nel rilavarlo ne portano via i principj più sostanziosi; i Suli poi lo diseccano, e lo consumano, non restando di esso che un legno sterile, o un terriccio prosciugato, privo in gran parte dei sali utili alla vegetazione. Oltre a tutto questo poco s'impattano le bestie per mancanza di strami, e si ha in conseguenza poco sugo; e una buona dose se ne perde nelle così dette piazze intorno alle stalle, senza mai darsi il necessario pensiero di tutto accu-

ratamente raccoglierlo come una cosa tanto preziosa. In una parola non se ne fa alcun conto, non vi è industria su quest' articolo; e la maggior parte dei capocci e dei padroni sono ciechi in loro danno. Ecco perchè in oggi sono tanto scarse le raccolte. Si aumentarono assai le terre seminatrici, e non è punto cresciuta l'industria per fare i letami in maggior quantità. Finchè non sarà posto a questo male un rimedio, finchè non s'illumineranno i padroni per illuminar poi i loro contadini, questi saranno sempre poveri e cattivi, ne mai frutteranno i loro poderi.

Potrei qui, prima d'ogni altra cosa, rammentare i prodigi decantati da tanti agronomi più speculativi che pratici sopra i letami salini, come il sal comune, la calce, gli alcali, la marna, ecc., defalcandone però il *novanta* almeno per cento, se non altro perchè l'utilità di tali materie è ristretta soltanto a certi casi particolari: ma siccome è mia intenzione d'inculcare delle cose facili nella loro esecuzione, poste già in pratica dai più accorti padroni, e che richiedono pochissimo perdimento di tempo, e la minore spesa possibile, io intendo unicamente parlare dei concii vegetabili e animali. E poichè coi molti impatti (per impatto intendo qui ogni sorta di materie da maccersarsi, poste per letto del bestame) si fanno molti letami, ogni contadino nel corso dell'estate, e dell'autunno collocar dovrebbe presso alle stalle ad uso di pagliajo una buona quantità di foglie, felci, erbe selvatiche che non mangiano le bestie, per quest'oggetto. Rimproverati alcuni da me perchè tenessero senza impatto il bestame, risposero non aver paglie, e altri strami inutili: soggiunsi loro che potevano raccogliere nei boschi delle foglie, ecc., ed essi nuovamente risposero o esser piovosa la stagione, o non poter trascurare le sementi, ed altre urgenti faccende per attendere a ciò. La cosa era pur troppo vera: ma se a

suo tempo avessero fatto le provviste come sopra, sarebbero state frivole tali scuse.

Oltre la trascuranza di provvedere le materie necessarie per tener sempre bene impattate le bestie, vi è anche il pregiudizio che alcune materie non possono corrompersi, perchè sono più tarde delle altre; come, per esempio, le foglie, e gli spigacci del granturco, i fusti di saggina, il giunco, ecc., talchè si gettano via inutilmente, mentre avrebbero potuto darci una buona dose di sugo, collocate a macerarsi o sotto gli scoli dell'acquaio, o in un fosso a uso guadagna, scavato a tale oggetto, in un luogo dove andassero a riunirsi tutte quell'acque che provengono dalle piazze presso la casa, e nel quale gettar si potrebbero tutte le ceneri della cucina, le nettature d'erbaggi, spazzature, cenci, ecc. Con questo mezzo assai lodevole, e con altri simili ho conosciuto dei contadini industriosi con poche bestie far letame in maggior quantità di altri contadini, che ne avevano il doppio. Ond'è che non sarà punto esagerata la mia asserzione, essere in maggior quantità il letame che da alcuni si trascura e si perde, di quello che vien portato nei loro campi o che arreca qualche volta piuttosto danno che utile alle sementi, perchè non bene amministrato.

Fatto il contadino un buon pagliajo di felci, foglie, tignamiche, e altri strami, procurerà di tener sempre bene impattato il bestiame di qualunque sorta egli sia. Ogni giorno, come io dissi al Capitolo 13, ripulirà la stalla delle bestie grosse, ogni settimana quella delle minute, mettendo così insieme una vistosa massa di concio per il podere.

Ogni materia corrotta è buona per fecondar la terra, e però si potranno mescolare col letame, cenere, filiggine, segatura, legni fradici, ecc., senza punto parlare dei cenci, cojaccioli, corna, ecc. Io non posso dispensarmi dal far qui menzione della lodevole in-

dustria di un giudizioso capoccio mio contadino per accrescere la massa del letame. Egli ha destinato il primo giorno di ciascun mese, in cui uuo o più della famiglia devono portarsi al bosco per radunar dei terricci: un tal altro uel primo giorno lavorativo d'ogni settimana deve portarne a casa o una carrata, o quattro grosse some, e si mescola col letame della letamaia. Con questo mezzo, senza spesa, con pochissimo perdimento di tempo viene ad accrescere annualmente di circa dugento some la massa del letame. Inoltre nei tempi *scioperi* trasporta nei campi una non indifferente quantità di stipa inutile: ivi l'abbrucia, e così gli rende fecondi. È questa famiglia di contadini la più ricca d'ogni altra, fa sempre ottime raccolte, è ammirata dai vicini, ma non da tutti imitata.

Vi è anche un altro compenso per accrescere notabilmente la quantità dei sughi, oramai riconosciuto per ottimo dall'esperienza, facile, e non costoso. Da molti anni con buon successo io stesso lo pongo in pratica, e vado adesso indicandolo: Si apra nei boschi più vicini ai campi una fossa alla profondità di circa tre braccia, più grande o più piccola secondo il bisogno, ed abbia altrettanta larghezza: vi si gettino foglie, felci, tignamiche, erbe inutili, e qualunque materia che facilmente si corrompa, all'altezza di un braccio: sopra di queste materie si faccia un suolo di terra della migliore, alta un palmo; vi si gettino nuove foglie, ecc., e terra colla stessa proporzione finchè la fossa non sia piena, e finalmente si colmi con terra all'altezza di due palmi. Le piogge invernali penetreranno fino al fondo di questa fossa, vi si stabilirà la fermentazione; questa si aumenterà nell'estate, e tutto insensibilmente si convertirà in un ottimo letame vegetabile, i cui effetti, benchè meno pronti dei concimi animali, saranno però più durevoli.

Mezzi tanto facili, praticabili ovunque con tenuissima spesa, vorrei che fossero bene appresi da tutti i padroni, e che poi venissero insinuati, anzi comandati ai loro contadini: ma vorrei poi che invigilassero scrupolosamente acciò fossero subito posti in pratica. Il contadino tutto promette, specialmente quando è bisognoso, ma poco poi, per non dir niente, eseguisce, quando si accorge che il padrone *non gli tiene*, come suol dirsi, *gli occhi addosso*. Non vi è mai carestia, lo ripeto, per quel contadino che concima molto il terreno: se ne vedono in ogni anno gli esempi, e si ripete da tutti questa massima; ma da pochi si pone in pratica, giacchè la più parte dei contadini non apprezza i letami, non ha industria in procacciarne, quantunque fornito di tanti mezzi, non sa e non vuole stagionarli, e per questo motivo specialmente è povera, e cattiva. Finchè non si rimedierà a quest'inconveniente per parte dei padroni, questi saranno la cagione principale della sterilità dei loro poderi, e della povertà dei loro contadini.

Nel terminare questo Capitolo non posso dispensarmi dal raccomandare a tutti i padroni di voler fare (cosa qui non ancora generalizzata) in tutte le loro case rurali il così detto *luogo comune* per uso della famiglia. Gli escrementi umani sono il sugo per eccellenza, che produce gli effetti i più mirabili, usato con quell'economia che si conviene. Facendovi un bottino ben grande con una lapida facile a muoversi, e condottovi pure lo scolo dell'acquaio, vi si potrebbero gettare delle paglie, e altre materie destinate per impatto del bestiame, e in capo all'anno si verrebbe ad avere una quantità non indifferente di letame assai sostanzioso, tanto utile specialmente per l'orto, per il governo dei carciofi, ecc.

CAPITOLO XVI.

*Il buon contadino deve aver sempre buoni
arnesi rusticali.*

Ogni artefice per ben riuscire nel suo mestiero conviene che abbia buoni arnesi. Senza questi non può far risaltare la sua abilità; benchè espertissimo mai potrà compire un lavoro da chiamarsi perfetto; di rado, per non dir mai, troverà persone che si servano dell'opera sua. Altrettanto potrà dirsi del contadino se non ha buoni arnesi rusticali: lavorerà, e anche molto, ma questo lavoro fatto male darà poi degli scarsi prodotti.

Non è già mia intenzione di qui encomiare i progetti, per non dire i sogni di tanti agronomi novatori, tendenti a nulla meno che a cambiare intieramente gli usi, e gl'instrumenti tutti di cui si servono adesso i nostri contadini anche i più diligenti. Lasciamo pur volentieri nella loro immaginazione seconda le nuove macchine, i diversi aratri da sostituirsi a quelli già in uso, o permettiamo loro che se ne servano con successo in un piccolo orto, e non nelle grandi tenute. Si decanti pure la diversità dei *seminatoi*, approvati anche in tante accademie; ma intanto il pugno del nostro diligente e accorto contadino sia per noi il *seminatoio* il più economico, e il più sicuro. Che se tanti nuovi progetti, utili in apparenza per il miglioramento dell'agricoltura, non gli vediamo adottati, converrà dire o che i vantaggi promessi realmente non esistono, o che è impossibile ottenerli in grande, o che poi portino seco delle gravissime spese. Si sono pubblicate nulle bizzarre maniere onde ottenere in maggior copia gl'*ingrassi* per i terreni; ma gli accorti coltivatori hanno adottato il solo compenso di accrescere il bestame nei loro effetti, e di moltiplicare i

sughi animali coi vegetabili, invigilando per una migliore amministrazione dei sughi ridetti. Quante praterie artificiali sono state proposte, una sempre più utile dell'altra! Ora di patate, ora di biette, di rape, di cavoli, di erba medica, ecc. Generalmente infine si è adottata in collina la lupinella, che, oltre a dare un cibo sostanzioso al bestiame, e a fare un'ottima *coloria* nel terreno, è assai più facile nella sua coltura, e cagiona pochi imbarazzi, poco perdimento di tempo. Tra tanti compensi, mescugli, bagni, ecc., per preservare il grano dalla così detta *golpe*, la sola *calce viva* è lo specifico generalmente posto in uso.

A torto pertanto alcuni progettisti chiamano *ostinazione* il deciso attaccamento dei buoni e giudiziosi agricoltori alle pratiche usuali. Se in qualche nuova pratica si rilevasse chiaramente l'interesse, tale ostinazione darebbe luogo alla docilità in faccia a questo motore, che ha una forza irresistibile. Non fu egli forse una gran novità l'introduzione del granturco, della lupinella, delle patate, delle mucche nei poderi di poggio, dell'incalcinamento del grano, ecc.? Eppure queste novità si sono rese lodevolmente quasi universali, perchè l'utile che ne deriva al padrone e al contadino è reale e visibile. Atteniamoci dunque alle pratiche comuni, sperimentate che sieno utili, raccomandiamo al lavoratore la più scrupolosa diligenza nella loro esecuzione. Lasciamo stare nella testa dei progettisti le loro nuove macchine per la lavorazione del terreno, e nelle braccia dei nostri contadini la solita vanga, la zappa, e l'aratro.

È inutile lo stabilire se la vanga, e l'aratro debbano essere più o meno appuntati, e se la zappa in una piuttosto che in altra forma. Adattarsi conviene alla qualità del terreno, giacchè quel ferro che è buono nelle terre sassose, non può esserlo in quelle sciolte, e così discorrendo. Si vuole solo, che il conta-

dino abbia sempre questi ferri in buono stato, o di quella qualità usata dai buoni e diligenti contadini dei contorni. Ma quanto spesso si vedono indurire sotto la fatica, e quindi le loro terre zappate, e vangate fruttar meno di quelle arate! Cesserà la nostra meraviglia se si osservino le loro vanghe, e zappe talmente consunte che appena presentano la loro primitiva forma. Altrettanto può dirsi dei loro pennati piccoli, consunti, poco taglienti, (e nella potatura cagionano alle piante quelle macerazioni, che le conducono alle malattie e al languore) dei vomeri, vangheggie, e di ogni altro strumento di ferro. Tutto è in pessimo stato nelle mani di alcuni. Di più in tempo dei maggesi, delle altre lavorature e della sementa, si rompe l'aratro, (e ciò è più frequente di quello che si crede) e il contadino, che ne ha uno solo, è costretto a cessare dal lavoro; e prima di riprenderlo ad aspettare qualche giorno acciò sia riattato, o fatto nuovo con suo grave pregiudizio e del padrone. In una parola, si trovano frequentemente dei contadini con arnesi di qualunque sorta sì cattivi, e in uno stato sì critico da far compassione. Questi tali sono sempre poveri, e il più delle volte la povertà che ha prodotto e mantiene nella loro famiglia questo disordine tanto dannoso all'agricoltura.

In questo caso spetterebbe al buon padrone di porvi rimedio, provvedendo a proprie spese, per rimborsarsi poi a suo tempo, tutti i ferri, ed altri arnesi di legno, sempre di ottima qualità, di cui aver potesse bisogno il suo contadino. E acciò in avvenire non si dovesse spendere altrimenti nella provvista di questi ultimi, ordinar dovrebbe che uno o più della famiglia imparassero a fabbricarli da sè medesimi; e ciò oltre a cagionare un annuo non indifferente risparmio, produrrebbe anche l'ottimo effetto che sempre sarebbero in buono stato. Il buon contadino

dunque avrà sempre ferri ben fatti, taglienti, e in una quantità superiore al suo bisogno; acciò, dandosi il caso della rottura di uno di essi, non sia obbligato a desistere dal suo travaglio. In quanto poi agli arnesi di legno, ne avrà sempre il doppio di quelli che suol mettere in opera, e nel fabbricarli impiegherà le giornate piovose, e quelle in cui è dannoso il lavorare nei campi. Facendo altrimenti, e seguendo la rottura dell'aratro, o altro arnese, sarebbe necessitato a perdere delle intere giornate, che erano preziose per quei lavori incominciati, e che forse non ritorneranno così presto.

Parrà a prima vista ad alcuni padroni poco interessante questo Capitolo; ma io ripeto loro che fintantochè i contadini non avranno buoni arnesi rusticali, anzi i migliori, e non avendo mezzi da provvederli, non li provvederanno eglino stessi, i loro poderi non daranno mai un frutto abbondante come dovrebbero fare.

Virgilio stesso, dopo di aver notati varj arnesi rusticali, inculcava:

*Tai cose a provveder tutte assai prima
Avrai tu mente, ed a ripor, se degna
D'un egregio poder gloria t'aspetti.*

CAPITOLO XVII.

*Le troppe terre seminate sono la cagione
della scarsità delle raccolte.*

Chi più semina più raccoglie: ecco la falsa massima della maggior parte dei padroni, e dei contadini. Da questa ne è derivato il dissodamento di tanti boschi in danno gravissimo dell'agricoltura; da questa la rovina pupe di qualche patrimonio. Abbagliati da un

passeggiero prodotto di pochi anni, alcuni hanno ridotti seminativi certi terreni, che davano il pascolo in abbondanza al bestiame, i pali alle piante, il concime al podere; e adesso, senzachè mai siasi pensato a ciglionarli, sembrano veramente deserti; le acque hanno portato via il fiore del terreno, e non sono restati nè boschi nè campi. I contadini smaniano sempre di acquistar nuove terre, e di accrescere la sementa. A non correggerli vi sono pure taluni, che disfanuo i ciglioni, e le stesse fossette a acqua perchè dicono in questi spazj di terra vi raccoglieremo un *mannello* di roba buona. Seguirà questo lo so io pure, ma se in un anno raccoglieremo di più questo *mannello* ne scapiteremo cento per gli anni consecutivi; giacchè quel ciglione, non sostenendo altrimenti la terra, renderà ripido il campo superiore, e quella fossetta non più dirigendo le acque, farà che in breve il terreno si riempia di orribili frane.

No non sono le molte terre seminate, che danno molta raccolta, ma le poche, ben lavorate e concimate. Seminerà un tal contadino staia 30 grauo, e ne raccoglierà poi (ed oh quanto la cosa è frequente!) staia 60. Tal altro che ne seminerà staia 12, ne raccoglierà staia 100, e così delle altre biade. Il primo, che ha voluto seminar molto ha fatto tutti i lavorati all' *arruffata*, in tutte le stagioni buone o cattive; ha sugato poco il terreno: il secondo ha seminato poco, ha lavorato bene, e ai tempi debiti: e ha concimato moltissimo. A parlare coi primi contadini che poco raccolgono, hanno sempre pronta la scusa che *i loro terreni*, cioè, *sono sterili*. Sarà vero anche questo qualche volta: ma per questo appunto perchè sono sterili dovevano essere con maggior diligenza lavorati, e più abbondantemente concimati. Dice il proverbio: *chi molto abbraccia poco stringe*: e ciò è benissimo appropriato a quel contadino, che vuole molto seminare,

Malenotti

e superiormente anche alle sue forze. Da ciò ne deriva pure, oltre la scarsità delle raccolte, il poco custodimento delle piante, perchè manca al contadino il tempo materiale per pensarvi, occupato sempre verso il terreno. Semini dunque poco il buon contadino se desidera raccogliere molto, e così facendo avrà anche il tempo necessario per il buon custodimento delle piante tutte del suo podere, e del bestiame.

Ma se faremo piccola sementa, avremo anche pochi strami per le bestie, dicono alcuni. Niente affatto, giacchè nel rimanente del podere si potrà seminare la lupinella, la quale darà un ottimo pascolo al bestiame, e la superflua col suo seme potrà esitarsi. Io non convengo punto, come alcuni hanno insegnato, che si debbano prendere sei appezzamenti del podere tutto indistintamente per seminarvela nel corso di sei anni. Vi possono essere alcuni terreni pingui, e ben coltivati capaci di dare annualmente delle buone raccolte, e questi non sarebbe prudentiale ridurli a prateria. Si potrà seminare in più anni in quei terreni sterili, che danno l'annuo prodotto del tre, o quattro per staio, segarvela per quattro, o cinque anni secondochè più o meno vegeterà, e quindi vi avremo una buona raccolta di grano, e qualche volta anche due, e ritorneremo quindi a sementarvela quando il terreno si accosterà alla sua primiera sterilità. Con questo mezzo facile, e poco costoso ho veduto arricchire dei padroni, e dei contadini. Meglio di qualunque precetto, l'occhio e l'esperienza di questi sapranno scegliere quei terreni del podere, che devono essere destinati a tale oggetto.

Eppure regnano tuttora vari pregiudizi in alcune colline per questa tanto commendevole sementa. La lupinella, ho sentito esclamare alcuni contadini ignoranti, non si porta al mulino, con essa non si fa il pane di cui abbiamo bisogno. Incauti! Fa il pane

per le bestie, che rendono maggiori frutti, e fanno letami più sostanziosi. Inoltre, venduto il suo seme, e parte dello strame ancora, dà il danaro per la compra delle grasse, che si portano al mulino, e quel terreno che l'ha prodotta; e dove seminando il grano avremmo ricavato il tre, e il quattro al più per staio, dà un equivalente, senza esagerare, al prodotto dell' otto, e dieci per staio. S'illuminino i possidenti specialmente in collina su quest' articolo, e giacchè per loro disgrazia hanno dissodati tanti boschi e ridotti tanto grandi i loro poderi che per questo motivo appunto poco fruttano, sappiano, che uno dei compensi per rimediare a questo male è la sementa della lupinella. Vegeta questa in ogni terreno benchè il più sterile, arenoso, cretoso, e nel tufo medesimo quando sia bene smosso. Di più colle sue barbe regge il terreno, e fa che le acque non portino via il suo fiore. Azzardo dire che se la metà del suolo toscano in collina fosse seminato a lupinella, e una ventesima parte almeno occupata da fossette a acqua, e ciglioni orizzontali, il rimanente renderebbe il doppio di quello che rende attualmente in grasse, senza punto contare il prodotto della lupinella, di cui si tratta. Si seminerebbe meno, ma si lavorerebbe con maggior diligenza: si occuperebbe maggior tempo nella vangatura, e nel custodimento delle piante, e anche per questo riguardo aumenterebbe l'entrata del podere. Oltre a ciò, s'impiegherebbe minor quantità di seme, e questo pure sarebbe un risparmio. È stato proposto, e si usa tuttora da alcuni, di tener in riposo durante uno, o più anni alcune terre, che poi *maggesate* rendono un frutto ragionevole. Ma quando può aversene un vistoso annuo prodotto colla lupinella, la cosa è di maggior interesse.

L' altro compenso da prendersi, quando sono assai aumentate le terre seminate di un podere, è quello

di togliere una data porzione al contadino per darla in colonia ad un altro, oppure (cosa assai più utile per il padrone, e per l'aumento della popolazione) di fabbricare una nuova casa rurale, e di un solo podere farne due. Messo in pratica da alcuni giudiziosi agricoltori e da mestesso nei beni delle mia parrocchia e patrimoniali, dopo pochi anni ha prodotto l'effetto, che quelle terre medesime, che fruttavano, per esempio cento, hanno niente meno fruttato del doppio. La cosa non ha bisogno di prova quando si rifletta che, moltiplicate le bestie e moltiplicate le braccia lavorative, vien moltiplicato anche l'ingrasso al terreno, e la diligenza nella sua coltura. Per economizzar poi in tale operazione e per non disgustare il contadino, sempre poco disposto a diminuir la sementa, gli si tolga poca quantità di terreno coltivato, e il rimanente nella maggior parte il più sterile. Tutto quest'ultimo si sementi a lupinella. Intanto si fabbrichi anche per metà la nuova casa capace di quattro, o sei persone, le quali, pochissimo distratte nella lavorazione del terreno, si occupino in nuove coltivazioni, in far ciglioni, e scassi per migliorare i campi. Con questo travaglio, col ritratto della vendita della lupinella, e col guadagno di quelle poche bestie che loro saranno pur consegnate, questa piccola famiglia vivrà senza far debito. Intanto cresceranno le coltivazioni, si ridurranno annualmente a sementa alcuni prati di lupinella, si terminerà la casa, si accresceranno le bestie, e si avrà un nuovo podere eguale in rendita all'altro. Questo compenso, adottato, come dissi, da alcuni accorti padroni, di aprir cioè dei nuovi poderi, ha prodotta la ricchezza dei loro patrimoni, mentre sembra imminente il fallimento di quelli, che di due, e tre poderi ancora ne hanno fatto uno solo, che poi si trova nella massima desolazione.

Tutti dunque i padroni sieno persuasi di questa verità comprovata dalla giornaliera esperienza, che

quando nei loro poderi vi saranno troppe terre seminate, sempre saranno male lavorate dai loro contadini, e renderanno scarso frutto. Se poi ne semineranno in poca quantità, saranno ben lavorate, meglio sugate, e frutteranno molto; essendo pur troppo vero; ripeto, che *non raccoglie molto chi semina molto, ma chi semina bene, e secondo le regole dell' arte.* Il Tansillo cantò:

*Poca terra e ben colta assai più rende
Che molta e mal trattata; ond' uom dovria
Tor men di quel che il braccio suo si stende.*

C A P I T O L O XVIII.

*Mezzi d' industria che il padrone dovrebbe far
praticare al contadino.*

Il contadino industrioso non è mai povero, ce lo fa vedere la quotidiana esperienza. Eppure quanto sono rari tali contadini! Prendono quasi tutti dal podere quello che la provvidenza manda loro, camminando sempre, come suol dirsi coll' istesso trotto, non cercando cioè mai di raffinare la loro arte, contenti della propria povertà, e dicendo non di rado: *Abbiamo tanti anni, siamo vissuti fino al presente giorno senza adoperare quel mezzo d' industria: vivremo dunque anche per l' avvenire.* Al buono, e diligente padrone spetterebbe di toglier dalla loro testa simili pregiudizi, e coll' esperienza e col fatto far loro comprendere, che una maggiore industria potrebbe produrre maggiori comodi della vita, e fargli diventare ricchi, e benestanti secondo il loro stato. Eh! anche l' uomo il più idiota, e più stupido non ricusa di vivere con più agiatezza, nutrirsi di miglior cibo, ecc. Se non cerca di farlo, è perchè mai uscì da quella specie di

letargo, in cui bene spesso lo pose la povertà, essendo pur troppo vero, che da per tutto gli uomini nascono col desiderio di migliorare la propria condizione.

Questi mezzi d'industria (parlo indipendentemente dall'ottimo custodimento del terreno, delle piante, e del bestiame) potrebbero principalmente consistere nell'occuparsi ciascheduno della famiglia, nelle serate d'inverno, e nei tempi piovosi, in far nuove, e rassettare le scarpe, in fare cappelli ordinari di paglia, previa una data sementa nei terreni adattati di grano marzuolo, in fabbricare sporte, panieri, arnesi rusticali, in filare, ecc. In ogni podere dei più grandi della tenuta converrebbe fare una piccola piantonaja a metà tra il contadino, e il padrone. Questi servirsi potrebbe della sua parte delle piante nelle nuove coltivazioni; quegli potrebbe venderle. In ogni effetto dovrebbe pure coltivarsi un orto, da cui, oltre l'erbaggio per la cucina, se ne ritrarrebbe anche una data quantità per vendersi; e in quest'orto la carciofaja e la sparagiaia tener dovrebbero il primo luogo. Si dice, in forza dei soliti maledetti pregiudizi della campagna, che queste piante non allignano da per tutto. Falsissimo: poste in terreno sano, e meridionale, previo un buono scasso, ovunque danno un frutto abbondante. Si ripete ancora, che dimandano un custodimento particolare di cui tutti non sono capaci. Falso ciò pure: con una semplice vangatura a' suoi tempi, e con letame bene amministrato tutto il custodimento è compito. Oltre il guadagno non indifferente, che ne verrebbe dalla loro vendita, i carciofi colle loro inutili foglie darebbero un cibo sostanzioso alle bestie grosse, ai majali e alle pecore specialmente, in quella stagione appunto in cui non si trova *verzura*; ed i palloni, così detti *cardoni*, che conviene aver la precauzione di toglier dal fusto della pianta tutte le

volte, che vi germogliano fornirebbero alla famiglia del contadino (quand' anche non volesse esitarli) per più mesi dell' anno un cibo assai più gradito delle rape, cavoli, ecc. Converrebbe far pure delle semente estese di patate, e queste ancora, oltre a dare alla famiglia un vistoso risparmio di pane, sarebbero capaci di produrre nella loro vendita dei guadagni non indifferenti.

Tutte queste cose sembrano inconcludenti a molti padroni, ed io ne conosco alcuni con dieci, e dodici poderi necessitati a comprare tutti gli erbaggi per la loro cucina, quando uno solo doveva somministrarne in abbondanza. I contadini trovano sempre mille scuse, e mille pretesti per esimersi da fare l'orto, e specialmente quello della mancanza di acqua perenne. A ciò ancora potremmo supplire, almeno per tutta la primavera, collo scasso di un fosso: ma per gli sparagi, per i carciofi non è punto necessaria l'acqua. Queste scuse dei contadini sono mal fondate, come le altre tutte: non manca in loro che la buona volontà, o, per meglio dire, manca questa nei padroni.

Destinato io stesso nella mia gioventù all'economia spirituale di una parrocchia rurale della mia diocesi, in molte sere precedenti i giorni festivi profitavo della sincera ospitalità di un mio buon amico, che, come amatissimo di cose agrarie, e ottimo padrone, viveva molto in campagna in una casa di sua proprietà presso la chiesa. Il suo cuoco veniva obbligato a provvedere nel prossimo paese tutto l'erbaggio per la cucina, ed egli non era stato capace con tutte le sue insinuazioni ad indurre il contadino più vicino a fare un piccolo orto bastante a somministrargli almeno l'erbe odorose, e l'insalata per la sua tavola. Io stesso mi trovavo spesso presente alle suddette sue insinuazioni amorevoli su questo articolo. Furono sempre inutili, e dovè licenziarlo dal podere anche per que-

sto riguardo. Il contadino suo successore, per solo ritratto dell'orto gli dà adesso annualmente di parte circa scudi trenta, ed il podere frutta assai più. La cosa non è punto esagerata, e ne sono io testimone.

Io non pretendo già, che in tutti i poderi aver si possa un simil guadagno: ma quand'anche si ottenessero di parte soli scudi dieci, o cinque ancora, non accrescerebbero l'entrata? Si unisca poi a ciò per parte del contadino il ricavato dagli altri mezzi d'industria già suggeriti; egli verrebbe a guadagnarsi annualmente almeno il suo vestiario: cosa di non piccolo oggetto. Di più si allontanerebbe dall'ozio, sarebbe meno torbido, meno addormentato, e più attivo. Dirà qualche padrone, che tolto l'orto e la piantonaia, gli altri mezzi d'industria non lo interessano. Anzi lo interessano moltissimo, giacchè, come tante volte ho detto, il contadino quando non è bisognoso è sempre buono, e frutta sempre molto il podere.

Oltre a tali mezzi d'industria, ogni contadino indistintamente potrebbe avere una data quantità di *sciame di api*, che a capo dell'anno renderebbero tanto frutto anche al padrone. Collocate in un luogo meridionale, liberate dai venti, governate nell'eccessivo rigor dell'inverno anche con sole *bucce di fichi, mele, e altre frutta cadute in terra*, e seccate ai suoi tempi, prosperano molto bene in tutte le colline toscane. Spetterebbe al padrone il provvederne almeno due *sciame* per contadino, istruirlo nel loro custodimento, e in pochi anni verrebbero a moltiplicarsi, e darebbero buoni guadagni. Si conoscono, e si citano per esempio alcuni contadini, che con questo mezzo d'industria sono arricchiti. Perchè dunque non imitarli? L'industria della maggior parte dei contadini ridonda in rovina del podere, e del padrone. Chiamano industria l'andare a opra nei terreni altrui, andare a cac-

cia, desolare i boschi vendendo legna, carbone, cenere, ghiande, e non di rado buccia di leccio, cerro, e querce colla rovina di queste piante. Poveri poderi, poveri padroni! E non v'illuminerete ancora per il vostro meglio, e per il vantaggio dell'intera società!

Tutti quanti noi siamo possessori di beni rurali rammentiamoci sempre, per insinuarlo poi incessantemente ai nostri contadini, di quel detto antico di un sommo maestro nell'agricoltura: « Più m'è cara la pronta industria d'un uomo solo, che l'opera trascurata e pigra di dieci. »

CAPITOLO XIX.

Il padrone deve sempre incoraggiare il contadino, e trovargli dei mezzi per iscontare il suo debito.

Io ho detto altre volte, che il padrone, se non vuol veder ridotto povero il contadino, e in conseguenza cattivo, deve somministrargli non solamente il vitto, ma quant'altro può bisognargli, acciò non sia necessitato a cader nelle mani dei rivenditori, pagando la roba il doppio del suo valore. È vero che così facendo dovrà tener *persa*, come dicesi, una data somma di danaro, ma questo danaro gli renderà il buon frutto, mentre il contadino medesimo avrà maggior diligenza nel lavorare il podere, terrà più conto delle piante, ecc., e così i prodotti saranno maggiori. Dall'altra parte poi si rimborserà a poco per anno alle rispettive raccolte, o coi guadagni del bestiame, e ne vedrà l'ottimo effetto di aver ridotto buono il contadino, e fruttifero il podere. Che se non l'avesse aiutato, anche di buono sarebbe diventato cattivo, di cattivo peggiore, e il podere sarebbe andato in rovina.

Ma è anche vero, che il contadino molto indebitato,

lo sia pure col padrone, si abbandona nella sua miseria, stupidisce, e perde la volontà di lavorare, riflettendo che alle rispettive raccolte, buone o scarse che sieno, è per lui indifferente, giacchè tutte deve rilasciarle in sconto del suo debito. Qual compenso dunque dovrà prendersi per non ispaventarlo, per non iscoraggiarlo, quando realmente si vede, che la sua famiglia è adattata al podere, e che adempisce con diligenza a'suoi doveri? il compenso è facile, e adottato da molti giudiziosi padroni, che hanno sempre buoni contadini, e per questo motivo sono ricchi. Io vado adesso citandolo.

Somministrando il vitto ai loro contadini, gli danno un prezzo di qualche lira inferiore a quello corrente: tengono loro sempre aperti dei lavori nel podere, in cui possano occuparsi in quei giorni nei quali sarebbe dannoso il lavorare le terre, come per esempio nel fare dei ciglioni, fossette a acqua, fosse per le coltivazioni, ecc., e glieli pagano superiormente al prezzo comune; abbuonano per metà tutti i terricci, e i letami raccolti: gli ricompensano abbondantemente di tutti gli scioperi che danno loro, fossero pure di un'ora sola di tempo: ordinano in alcuni campi degli scassi a due *puntate* di vanga, compensando la metà o almeno il terzo delle opere che v'impiegano. Finalmente promettono un premio se in quel determinato campo raccoglieranno una data quantità di staja di grasce, e cose simili. In questa forma il contadino non è necessitato a rilasciare al padrone nelle rispettive raccolte tutto il grano, vino, olio, e i guadagni di bestiame in isconto del suo debito, e vedendo in capo all'anno, che invece di aumentarlo lo diminuisce, prende coraggio, lavora più volentieri, e si affeziona al podere: il padrone poi se ha scapitato per una parte, ha guadagnato dall'altra provenendogli maggiori frutti dal podere per la maggior diligenza del conta-

dino. Che se questi d'altronde in qualche anno, per cagione di una carestia, malattie o per qualunque altra disgrazia, avesse accresciuto il suo debito; il padrone non lo rimproveri acciò non si scorraggisca, ma anzi lo animi indicandogli dei compensi per diminuirlo nell'anno venturo; giacchè, come ho detto, il contadino che si scoraggisce, e si abbandona per il troppo debito, rimproveratogli specialmente con alterigia dal padrone, cade in una specie di letargo, e perde affatto la voglia di lavorare.

Sono peraltro ben rari i padroni che si diportano così lodevolmente coi loro contadini; anzi la maggior parte concorrono ad accrescere i loro debiti. Oltre a caricarli di aggravi, danno alle grasce che somministrano per vitto un prezzo eguale a quello dei rivenditori i più usurai, non pagano loro i frequentissimi scioperi dati, non fanno lavori a conto proprio nel podere, fissano un vilissimo prezzo a quei generi che ricevono in conto dei loro debiti, e incessantemente rammentano con maniere le più insultanti e disumane quel tozzo di cattivo pane, che danno loro per vitto, ecc. Che se a ciò si unisce la scarsità del bestiame che è nel podere, e di cattiva razza ancora; è chiarissimo che questi poveri contadini sono indebitati sovente per causa di questi tali padroni, e non già per colpa propria. E cosa ne segue? Costretti finalmente a lasciare il podere, lasciano anche in regalo il loro debito al padrone, il quale niente altro ha guadagnato che la rovina di quella famiglia, e del suo podere ancora.

Sì, lo ripeto, conviene sia sempre incoraggiato il contadino, gli sia condonato anche parte del suo debito acciò si conduca una volta a vederlo affatto saldato, o almeno ridotto tenuissimo, essendo pur troppo vero, che non si dà miglior contadino di quello che non ha bisogno del padrone, nè peggiore del bisognoso.

E non è punto vero il detto di tali, che quando il contadino è *grasso* cioè comodo, e benestante ci lascia. No: vede che è diventato comodo nel nostro podere, e che seguitando a starci lo diventerà maggiormente; vede di aver trovato un altro padre nella persona del padrone, e che cangiandolo correrebbe rischio di trovare un nemico: in una parola, ha preso affezione al podere, alle piante, al bestiame, e non è tanto facile che in lui tale affezione estinguasi in un momento.

Non è poi prudenza il lasciare aumentar di troppo il debito del contadino, giacchè dice il proverbio, *che quando è arrivato al cento*, quando ha fatto cioè cento scudi di debito, non ne ha più timore, e ne fa in maggior quantità senza punto spaventarsi. Ma io suppongo che l'abbia fatto a cagione di qualche carestia, o altra disgrazia, o nel tempo che aveva tenera famiglia, o nei primi anni che tornò nel podere; e non già perchè la sua famiglia non è adattata al podere medesimo, chè in questo caso non sarebbe prudenza il ritenervela, crescerebbe ogni anno questo debito, ed il padrone non potrebbe mai rimborsarsi. Dico solo, che quando una tal famiglia è adattata per il tal podere, il padrone può, e deve trovar la maniera di farle scontare i suoi debiti, e se non lo fa è tutta sua la colpa.

Nei giorui detti di *mezza festa*, in cui corre l'obbligo di ascoltare semplicemente la santa messa, la maggior parte dei contadini non lavora, o si occupa in cose affatto inconcludenti. Le insinuazioni stesse dei buoni parrochi, per toglierli anche in detti giorni dall'ozio sono state del tutto inutili. Prometteranno pure al padrone di lavororare, ma poi in realtà resteranno oziosi. Ecco un altro mezzo per iscontare parte del loro debito: in tutti questi giorni il giudizioso padrone, rilasciando a casa i soli guardiani delle bestie, gli chiamerà tutti indistintamente, non

esculuse le donne , a opra , impiegandoli in lavori a proprio conto; e in questa forma, senza distrarli dalle faccende del podere, alle quali, come dissi, non vogliono attendere in detti giorni, verrà a cagionare ai medesimi un gran vantaggio, e non minore a sè stesso rimborsandosi di parte dei suoi crediti.

Persuadiamoci in somma di questa verità, che il contadino, cioè troppo indebitato, e non incoraggiato dal padrone, perde affatto ogni desiderio d'industria, si considera come uno schiavo, lavora poco e male, ed è sempre in conseguenza cattivo.

CAPITOLO XX.

Il padrone scioperi meno che può il suo contadino, e quando è costretto a farlo lo ricompensi abbondantemente.

Non è scarso il numero dei padroni, che hanno la massima di fare scontare il debito ai loro contadini con lavori a proprio conto; ma applicata in tempo non opportuno arreca ad essi, ed ai contadini medesimi dei danni non indifferenti. Tenute per esempio delle terre a proprio conto, viene il tempo delle lavorature, e della sementa, e ve li occupano con le bestie ancora: ne segue intanto che non fanno tali faccende nel podere, o costretti sono a farle fuori di tempo; e mentre il padrone ha creduto di rimborsarsi, supponiamo di sei, ha scapitato dodici per il frutto minore che ritrarrà dal podere. Di più, tali contadini sempre inopportunamente scioperati dal padrone nel tempo delle loro più urgenti faccende, poco si curano di bene lavorare nel podere per far buone raccolte; giacchè essendo queste scarse hanno sempre la scusa pronta per discolparsene: *il padrone dicendo ci ha scioperati nei tempi migliori; non abbiamo potuto far le nostre*

faccende con quella diligenza che si conveniva, ecc. La cosa è pur vera, e segue spessissimo per parte specialmente dei fattori. Per poter dir costoro all' incauto padrone ho raccolto, per esempio, staia 100 grano a mio conto senza sborsare un soldo nelle opre, hanno fatto bene spesso, che nel granajo della fattoria ve ne venissero staia 300 di meno a cagione degli scioperi dati ai contadini, quando dovevano attendere alle faccende del podere.

Dissi nel precedente Capitolo, e lo ripeto anche adesso, che il padrone deve far fare al contadino dei lavori acciò scontar possa il suo debito; ma dissi pure che tali lavori fossero sempre eseguiti quando non si può far le faccende del podere a motivo della contraria stagione, o quando queste sono del tutto terminate: facendosi altrimenti, sarebbe un cooperare all'aumento della miseria del contadino medesimo, che mentre in un tempo propizio ha guadagnato una lira andando per opra al padrone, non si può calcolare quante ne abbia scapitate nel podere. Avendo il padrone delle terre a suo conto, potrà anche servirsi dell'opera dei propri contadini; ne convengono pienamente; ma dovendola poi lavorare, seminare, potare, ecc., aspetterà sempre che abbiamo terminati tali lavori nel podere; e in questa forma ancora non avranno scuse da addurre se per causa propria saranno poi scarse le raccolte.

E occorrendo al padrone di doverli scioperare per qualunque oggetto, procuri di ricompensarli abbondantemente: primo, perchè dovendo fare dell'elemosine, sarà bene che incominci dalle persone che gli stanno più d'appresso; in secondo luogo, perchè altrimenti saprebbero ricompensarsi da sè medesimi all'*aia* come dicono, e lo farebbero superiormente a quello sarebbe loro dovuto, non essendo poi molto delicati e scrupolosi su quest'articolo, perchè specialmente vedono,

che il padrone non è bisognoso, e che dagli scioperi, che ha loro dati ritrasse dei vistosi guadagni, ecc. In una parola i padroni senza un abbondante ricompensa per tanti scioperi, che incautamente bene spesso danno loro, mandandoli colle grasce ai mercati, a portar lettere, legna, ecc., sappiano, che ne resteranno sempre al di sotto; e mentre hanno creduto risparmiare, come dicesi, un *tozzo di pane*, e un *bicchiere di vino*, di questo ne hanno scapitato una *botte*, di quello una *fornata*.

Dunque anche per una semplice ora di tempo per loro occupato, procurino i padroni di ricompensare i propri contadini, volendolo non solo la carità, ma la giustizia medesima, e il proprio interesse. Gli ricompensino sempre abbondantemente, e più che se si fossero serviti dell'opera di un estraneo; si fidino poco di quei contadini che vogliono fare i generosi, esibendo di non voler esser pagati di certi piccoli lavori, ecc., e finalmente mai, e poi mai gli scioperino quando attender devono alle faccende del podere.

CAPITOLO XXI.

Danni derivanti al podere dalle troppo frequenti vendite delle bestie grosse.

Che il contadino mercante di bestie presto o tardi termini questo mestiero colla sua rovina, e non di rado con quella ancora del suo padrone, è una verità tanto nota, che non ha bisogno di prova. Sono rari è vero quelli, che esercitano un tal mestiero di professione, ma la smania di vendere, e di comprare sembra innata in tutti i contadini, stimandosi, direi, disonorato quello che a capo d'anno non vende i suoi buoi aratori per comprarne altro paio. Il male peraltro maggiore si è che non una sola volta, ma le cinque, e

le sei di frequente vuol venderli, ed il padrone, ah-bagliato da un qualche lucro lascia correre, e se ne rallegra col contadino nidesimo invece di rimproverarlo.

Convengo io pure che si debbono vendere una volta anche i buoi aratori, ma ciò farsi dovrebbe o quando sono talmente invecchiati da non potere altrimenti lavorare il podere, o quando hanno acquistato dei difetti tali, da cui sia impossibile il correggerli. Imperocchè quel contadino, che fa a capo d'anno molte vendite di buoi, raccoglie sempre poco, e mentre in esse ha guadagnato *dieci*, ha scapitato *trenta* nel podere. Supponiamo il tempo propizio per arare le terre, per la sementa, ecc.: compariscono i compratori de' buoi e vi occorre un'intera giornata, e niente meno per fare il contratto, e intanto non si lavora: si consegnano i buoi, e conviene aspettare tre giorni prima di pensare a comprarne altro paio, perchè un uso maledetto dei contadini dà al compratore questo termine a restituirli, quando non sieno di quella bontà, con cui gli furono dipinti nel contratto. Concediamo che passino i tre giorni senza reclami: (cosa rarissima però, giacchè quantunque i buoi venduti non abbiano realmente dei difetti si fanno comparire con mille astuzie per diminuire il prezzo fissato, ciò che cagiona ai poveri padroni tante inquietezze, gl'ingolfa in tante liti, colla perdita bene spesso dell'intero valore delle bestie) si va a ricomprarne altro paio, e vi si occupano, ammesso il più breve spazio, giorni due: condotti a casa i buoi, convien tenerli un giorno in riposo; talchè per una sola vendita si è perduto, prendendo il minor tempo, sette giorni, i quali tanto utilmente dovevano essere impiegati nelle faccende del podere. Che se tali vendite seguano quattro, sei, e otto volte per anno, come è pur troppo frequente, si comprende facilmente che il podere non

può esser lavorato a' suoi tempi, ed in conseguenza deve fruttar poco.

Inoltre non creda già il padrone di aver fatto quei guadagni che gli vanta il contadino, giacchè questi ha dovuto far delle spese trattando bene in sua casa i compratori, ha perduto delle giornate andando a ricomprare, ha condotto seco il sensale, l'ha ben pagato, ha speso del danaro nelle osterie, e di tutto a suo tempo si rimborserà abbondantemente; giacchè non è giusto, egli dice, che io abbia tutti gli aggravi, e il padrone la metà intera dei guadagni. Io ho osservato che questi tali contadini, che hanno la smania di vendere e ricomprare il bestiame, son sempre poltroni, ghiotti, e pieni di vizi, amando meglio andar vagando, stare in conversazione ciarlando, far buoni pasti alle osterie, che lavorare nel podere; e gli ho veduti sempre poverissimi.

Ancorchè i contadini si sforzino di far comparire dei vistosi guadagni al padrone, egli non permetta la vendita dei buoi aratori, finchè questi presteranno il dovuto servizio al podere. Quanto poi alle altre bestie di qualunque sorta, la permetta solo quando queste non daranno altrimenti il loro frutto, quando saranno in troppo numero per il podere, o in quello stato, in cui è nocivo il differire la loro vendita. Tra i tanti pregiudizi dei contadini, sempre dannosi ai poveri padroni, vi è pur quello che, ricusandosi la vendita di una bestia, questa non più ingrassa, ma va deteriorando, e qualche volta anche perisce. La cosa è veramente degna di risa. Finchè dunque i padroni non modereranno la smania dei loro contadini, sempre proclivi alla vendita del bestiame; finchè non ordineranno che queste vendite sieno fatte unicamente ai tempi debiti, e quando lo detta la prudenza; finchè non aboliranno il pessimo sistema di far comprare, e vendere senza il loro espresso consenso, da rinnovarsi

(con alcuni peraltro) tutte le volte; sieno certi che i loro poderi non frutteranno mai quanto dovrebbero, e che i loro contadini saranno sempre cattivi.

Per dar termine poi una volta a tanti litigi vergognosissimi, a cui sono soggetti i poveri padroni nella vendita del bestame per cagione dei contadini, si sono perfino proposti dei premj a chi arrivasse ad indicar un sistema capace di dar, come suol dirsi, la falce alla radice a questo male. Io per me opino, e son certo di non illudermi, che senza leggi, e senza regolamenti vi si può rimediare con due sole parole: PAGARE SUBITO.

CAPITOLO XXII.

È cattiva quella famiglia di contadini dove non regna il buon costume.

Il contadino non può esser buono, se nella sua famiglia non regna il buon costume; e la cosa è facile ad intendersi: supponiamo un contadino scostumato, e senza timor di Dio; noi lo vediamo frequentare le bettole, i ridotti, i mercati, e conversando sempre con persone poco oneste, apprendere massime cattive, vizi d'ogni sorta, per fomentare i quali sarà costretto a spendere del danaro, che dovrà ricavarsi dal podere: questo tal contadino, cioè, sarà necessariamente *ladro* in danno del suo padrone. Ma molti dicono che ciò poco interessa, e che quando frutta il podere non vanno a cercare se il contadino è costumato, o no. Falso principio: quand'anche costui si diporti adesso con questi tali da galantuomo, verrà un tempo che la farà con essi ancora da suo pari o in occasione di dover lasciare il podere, di qualche dissapore, ecc. Eppoi non sarà anche poca inquietezza per loro il dovere stare sempre all'erta, come suol dirsi, con lui,

sapendo che è scostumato e di cattiva fede. Frutterà, concediamolo pure, il podere, ma dovrebbe fruttare di più ancora se il contadino far non dovesse tante spese nel ginoco, nel lusso, nel mantenere e fomentare gli altri suoi vizi.

E non solamente poca cura si danno certi padroni d'invigilare sul buon costume de' loro contadini, ma eglino stessi concorrono a renderli viziosi, facendoli testimoni e complici di azioni poco oneste, mezzani di contratti usurai, insinuando loro massime irreligiose, giuocando con essi, ecc.; cose che poi ridondano in pregiudizio del loro interesse. Ond'è che un contadino mai sarà buono se il padrone non invigilerà sul buon costume della sua famiglia; e questa vigilanza avrà il suo principio dal dargli sempre esempi di morigeratezza, insinuargli massime buone, proibirgli il giuoco, le bettole, i mercati, e la conversazione di persone sospette. Per il che sarebbe cosa buona che s'informasse qualche volta dal paroco ancora, se frequenta la chiesa, se gli è rispettoso, e obbediente, se adempisce a tutti gli obblighi della sua religione, ecc. Che invigilasse inoltre sugli andamenti interni della famiglia stessa; proibisse il dormire dei giovani di diverso sesso nel letto medesimo, cosa tanto comune, e che tanto influisce sul mal costume; la frequenza nella casa di certi giovani che poi l'abbandonano lasciando il disonore; e finalmente quelle *feste di ballo* per le quali il contadino in una sola serata consuma tanta quantità di pane e di vino, che poteva ben nutrirlo per un mese intero.

Sembreranno forse a taluni tutte queste cose poco interessanti; ma io le trovo di tanta importanza, che consiglio il padrone a licenziar subito dal podere quel contadino nella famiglia del quale non sia stato capace d'introdurre il buon costume, quand'anche il podere gli dia dei frutti abbondanti; giacchè è verità incon-

trastabile, che i vizi, e le scostumatezze dei contadini sono sempre pagate dai padroni, i quali meditar dovrebbero continuamente per loro meglio il detto del sapientissimo tra tutti, il re Salomone: *Onora il Signore Iddio colle tue sostanze, e nei tuoi granai vi sarà l'abbondanza, e le tue cantine saranno ripiene di vino.*

CAPITOLO XXIII.

Il padrone deve farsi piuttosto amare che temere dal contadino.

Diceva un principe dell'antichità che, poco gl'importava l'esser amato dai suoi sudditi, quando da essi era temuto. In una rivoluzione popolare, assicura l'istoria, fu ucciso dai suoi sudditi stessi. Io non pretendo arguire da ciò, che quei padroni, i quali non si faranno amare, ma temere dai loro contadini debbano subire una sorte eguale: ma il male lo soffrirà il podere, cioè il loro interesse. Non vi è alcun dubbio che senzachè si affezionino i contadini al padrone, mai potranno affezionarsi al podere, mai esser buoni. Sanno essi pure, benchè idioti, che non sono schiavi, e, nella qualità di uomini, di essere eguali ai padroni stessi; ed in conseguenza di mala volontà soffrono l'alterigia, i cattivi trattamenti, il disprezzo. Di mala voglia sentono rimproverarsi i loro debiti, e la roba che vien loro somministrata per vitto; protestando sovente che amerebbero piuttosto andar mendicando un tozzo di pane, che l'esser nutriti da tali padroni superbi, e disprezzanti quella classe di persone le più utili alla società, che alimentano con tanti sudori il sovrano stesso e la patria, e danno ai loro padroni, oltre la sussistenza, i comodi, i divertimenti, il vestiario, e quant'altro può loro abbisognare.

Dall'altra parte poi se il padrone fa loro buon viso, gli compassiona in tante fatiche, e si mostra loro benevolo coi fatti e colle parole, questi tali lo amano qual loro padre, si affezionano a lui e al podere, e quando anche si presenti loro l'occasione di trovarne un migliore, non lo abbandonano. Allorquando poi si diporta con essi altrimenti, lasciano il suo podere, benchè trovato ne abbiano uno di gran lunga inferiore, valutando più assai il buon padrone del buon podere; ed io gli ho sentiti più di sovente lodarsi di quello che di questo, ed encomiare maggiormente l'affabilità, e l'affetto del padrone che le ubertose raccolte del podere. Conosciute ho pure delle famiglie, i cui individui erano tutti nati nei poderi da loro tenuti in colonia, e avendovi preso un affetto particolare, gli tenevano come tanti giardini, gli facevano infinitamente fruttare, avevano dei crediti col padrone, ed erano ricchi. La circostanza portò tali poderi nelle mani di un nuovo padrone poco umano, superbo, avaro, ecc.; e queste famiglie colle lacrime agli occhi gli abbandonarono benchè tanto fossero fruttiferi, (presto però questi poderi si convertirono in veri deserti) unicamente perchè soffrir non poterono l'alterigia e i cattivi trattamenti del nuovo padrone. Il fatto non è punto esagerato.

È indispensabile peraltro anche la moderazione in quest'affetto, che io tanto raccomando ai padroni verso dei loro contadini, acciò qualche volta non degeneri in troppa familiarità, che potrebbe esser viziosa, togliendo quella soggezione che è tanto necessaria, e il contadino prender potrebbe troppa confidenza col padrone, e poi non curarlo. Unisca dunque il contegno di padrone all'affetto di padre, e di benefattore, e allora concilierà coll'amore il rispetto. In ogni caso peraltro, dico che sarà sempre di maggiore interesse per il padrone farsi *amare*, di quello che

farsi temere ; e quand' anche per qualche circostanza trovi dei buoni contadini , questi lo abbandoneranno in breve, non potendo soffrire, come io dissi, la superbia e l'alterigia dei loro padroni.

CAPITOLO XXIV.

Della Vangatura, e dei Semi.

La vanga, dicono i buoni contadini, *la vanga ha la punta d'oro, la zappa d'argento, l'aratro di ferro*; che vuol dire: le terre vangate fruttano moltissimo, le zappate molto, poco le arate. Ad onta peraltro di questo proverbio, che chiamar si può un assioma nell'arte agraria, *moltissimo* si adopera l'aratro, *poco* la zappa, *punto*, starei per dire, la vanga; ed è per questo che poco si raccoglie in certi poderi, che esser dovrebbero fertilissimi. Mai, o di rado vangati, ripieni di erbe inutili, e di gramigna, e portato via il fior del terreno delle acque; qual maraviglia che un campo, che venti o trent'anni fa fruttava cento, ora non frutti che cinquanta al più? Si dirà forse, che anche venti anni addietro non vi si adoperava la vanga, e fruttava assai; ma non era così impietrito dall'erbe, essendovi di più quella terra trasportata ora dalle acque nelle pianure, e nei fiumi. Adesso i soli scassi o almeno una vangatura profonda colla ciglionatura possono ridurlo nuovamente all'antica fertilità. Che se una tale operazione venga trascurata, converrà dire, che ogni anno crescerà la sua sterilità fino a ridursi in uno stato da non produr neppur l'erbe selvatiche.

Il contadino peraltro, *nemico giurato* della vangatura, perchè dedito sempre *alla pigrizia*, sa trovar dei pretesti da far comparire anche nociva una tal operazione. Dice, per esempio, che si tagliano le barbe alle piante,

che si sotterra la terra domestica venendo alla superficie la salvatica, che questa indugia molti anni a rendere il suo frutto, e sogni di questa sorta. E il padrone, ignorante spesso non meno di lui, non sa rispondergli, che le barbe delle piante non soffriranno punto quando intorno ad esse si usino la debite diligenze; e che se intanto non frutta nei primi anni la terra scassata e vangata, è perchè subito dopo un tal lavoro vi si è fatta la sementa. Che se fosse stato eseguito anticipatamente, e lasciata la terra a stagionarsi dai geli, dai Soli, e dalle acque, e lavorata poi una, e anche più volte coll'aratro, sarebbe venuta, direi, a spolverizzarsi, e, ridotta fertile, avrebbe dato un buon prodotto anche nel primo anno.

Con gli scassi, e colle profonde vangature si rendono fruttifere le terre anche più sterili, e quando sono pianeggianti di natura sua, o ridotte tali per mezzo di cigliuni, un tal lavoro giova per più anni. Molti contadini per ingannare anche i padroni *hanno adoperato la vanga*, ma *non hanno vangato*, giacchè l'hanno approfondata nella terra meno di quello che suol fare un buon bifolco coll'aratro. Qual meraviglia dunque che quel terreno così mal vangato, e subito seminato abbia anzi acquistata maggiore sterilità, molto più per non essere stato diligentemente pulito dalla gramigna, e da tutte le altre inutili erbel. Per esimersi pure da una tale faticosa operazione dicono certi contadini, di non aver tempo per adoprare la vanga. Ehi che il tempo mai non manca, ma unicamente la buona volontà. Diminuita la sementa nei troppo estesi poderi di collina coi prati artificiali di lupiuella, che tanto raccomandai al Capitolo 17, sarebbe forse un troppo pretendere, che in ogni anno ne fosse vangato una quarta parte? E non se ne vanga forse costantemente una terza parte nella pianura? In questa sola forma io dico che i poderi sarebbero

sempre fruttiferi. La vanga li manterrebbe tali ; ma la vanga adoperata bene , in tempi sempre asciutti , non trascurata mai l'avvertenza in questa circostanza di pulire scrupolosamente il terreno da tutte le inutili barbe, giacchè altrimenti in una tale operazione , sarebbe perso il tempo e la fatica.

Nell'*agro Montaionese* si raccolgono fave in maggior quantità di qualunque altro lungo della *Valdelsa* , e gli ulivi danno spessissimo abbondanti prodotti. La vanga con la sua punta d'oro ne è la sola cagione. Pochi sono ivi i contadini che semino le fave coll'aratro , e pochi, in conseguenza, che ne raccolgano scarsamente. Adoperano la vanga, e in tale occasione concimano assai gli ulivi. E perchè non si potrebbe fare altrettanto altrove? Invece di seminare staja 12 fave malamente coll'aratro, perchè non seminarne sei colla vanga? Se le prime danno un prodotto di staja 40 al più , ne daranno le altre anche 80, e vi avremo un ottimo grano nei due anni consecutivi , e le piante saranno più vigorose e più fruttifere. In danno gravissimo però dell'agricoltura , se dalla maggior parte dei contadini si vanga , si fa in quelle sole terre destinate alla sementa delle biade minute , e si vanga nei mesi di aprile , e maggio ancora , talchè non avendo avuto luogo la terra di stagionarsi, non se ne risentono i vantaggi che per metà , e meno ancora.

No: finchè non si adopererà *molto e bene* la vanga, i poderi di collina non daranno mai quel prodotto che dar dovrebbero ; i contadini saranno sempre poveri e cattivi , e poveri e cattivi saranno pure i padroni. A questi incombe il risvegliare la codardia di quelli facendo loro comprendere quanto interesse produca la buona vangatura. Per maggiormente poi incoraggiarli, propongano loro un premio per un dato numero di stajate di terreno vangato, e vi facciano impiegare anche le donne. E per ottener l'intento com-

pletamente, mai gli / scioperino se non costretti da una positiva necessità, non facciano loro mai mancare tutto il bisognevole, acciò non sieno obbligati a perdere tanto tempo prezioso in procacciarsi il vitto, in vender erba, legna, carbone, ecc., per comprare l'olio, il sale, ecc.; ma tutto lo impieghino, dopo le altre faccende indispensabili per il podere, nel *vangare*, *vangar bene*, e *sempre anticipatamente* acciò possano le terre stagionarsi, e fertilizzarsi.

Fatta la vangatura secondo le regole dell' arte dal contadino, spetta al padrone il somministrargli i buoni semi, acciò si abbiano poi le buone raccolte. Tutti gli scrittori in agraria hanuo raccomandata la vigilanza più scrupolosa sulla loro scelta e custodimento, ed in modo particolare di quelli del grano. Ad onta per altro di ciò la maggior parte dei padroni poco pensiero se ne dà, credendo aver fatto tutto quando ne ha misurata, e consegnata al contadino quella data quantità di staia sufficiente per la sementa del podere. Anche da questo deriva la scarsità delle raccolte, e la schifezza della grasce, che si vendono poi all'infimo prezzo, perchè danno un pane di cattivo sapore, e poco sostanzioso. E chi ne è la vera cagione se non il padrone medesimo? Questi qualche volta non ha da dare al povero contadino neppure tutta quella quantità di seme che gli è necessaria, o perchè l'ha venduto, o perchè se n'è servito per proprio uso: glielo dà, trattandosi specialmente del grano, di qualità non adattata al terreno, in cui esser deve gettato, e a stento ancora perchè forse deve di mano in mano comprarlo; dal che ne viene che fuori sempre di tempo si fanno in alcuni poderi le sementi.

Sembrerà forse incredibile esservi certi padroni, che, oltre al dare cattivissimi semi ai loro contadini, non hanno bene spesso da somministrargliene in quella quantità positivamente necessaria; per il che

rimangono nel podere alcune buone *calorie* senza essere sementate: ma la cosa è pur troppo vera, non rarissima. Da ciò si arguisca in quale stato si trovino i poderi di tali padroni, relativamente alle coltivazioni, alle fabbriche, al bestiame, ecc., e in quanta miseria il povero contadino. Quand' anche la sua famiglia fosse adattata al podere, non deve forse andare incontro alla propria rovina per causa del padrone? Si dirà, Lo so, che doveva esser cura del contadino medesimo lo scegliere i buoni semi, e di questi servirsi. Ma se appunto questi vuole in sue mani il padrone per venderli, perchè hanno un prezzo maggiore o per paupizzarli, riserbando gl' inferiori per la sementa! No non vi è alcun dubbio, tutto il bene, e tutto il male anche in quest' articolo dipende non già dal contadino, ma dal buono, o dal cattivo padrone.

Siccome poi anche la trascurata buona lavoratura della terra per prepararla alla sementa, è una delle cagioni per cui si raccolgono le grasce piene di semi cattivi; anche per il riflesso che i contadini non ne diano la colpa al seme non pulito, sia pensiero del padrone il far ben nettare dall'erbe inutili quello destinato a tale oggetto; e specialmente il grano, mentre è sulla spiga nel campo, farlo ben vagliare dopo battuto, riporlo quindi in vasi a ciò destinati, e tenerlo impolverato per qualche giorno con *calcina forte*, per evitare per quanto è possibile i gravi danni della così detta *golpe*. Ogni diligenza adoperata per il buon custodimento dei semi, di qualunque sorta essi siano, sarà abbondantemente compensata dalle buone raccolte.

Che se per una data combinazione non sieno stati raccolti in qualunque anno nel podere semi ben graniti, e puliti; non rincresca al padrone il fare un piccolo sacrificio nell' interesse per provvederli tali.

Anzi sarà bene e vantaggioso che si cangino almeno ogni quattro anni da un luogo all'altro, purchè però vada sempre a migliorarsi la loro condizione. Quanto alla qualità dei semi da adoprarsi, e specialmente a quella del grano, non può darsi una regola certa adattabile a tutto il suolo Toscano: il meglio sarà prender sempre esempio dai più accorti e industriosi agricoltori della collina ove situati sono i nostri poderi. Ultimamente è stato sostituito nella *Valdelsa* all'orzo comune altr'orzo così detto *spagnuolo*, e alla scandella il grano *marzuolo*, e altro grano detto *bianchetta*, venuto dalla Romagna, e ci prova l'esperienza che una tale sostituzione ha reso un frutto *duplicato*, e bene spesso *triplicato* ancora. Queste due qualità di grano, e quest'orzo, che hanno prodotto qualche volta il 12 per staio, non potrebbero essere sostituiti ad altre semente nel rimanente del suolo Toscano?

Il giudizioso padrone dunque non ricusi di abbandonare la sementa di una qualche sorta di grasce, quando abbia da sostituirla altra, il di cui prodotto sia di maggiore utilità: dia sempre al contadino ai tempi debiti i semi ben netti, e di ottima qualità, e quanti saranno necessari per il podere; e abborra il sistema di coloro che glie ne danno uno staio, o due per volta, permettendo così che perda inutilmente tanto tempo prezioso nell'andare a prenderli. Che se alcuni costumassero di rilasciarli nelle di lui mani, avendogli dati i vasi necessari per riporveli; primachè sieno gettati in terra vadano ad osservare ocularmente se sieno stati ben conservati, e puliti, non fidandosi mai dal contadino medesimo, sempre poco scrupoloso, su questo tanto importante articolo (1).

(1) Dove regnano i *Succiameli*, da vari anni in qua, sostituii alla sementa delle fave quella delle *Veccie-Lenti*, da essi costantemente risparmiate, ed ho la compiacenza

Cigloni e Fosse per lo scolo delle acque.

Al Capitolo VII, parlando delle nuove coltivazioni, dissi che conveniva farle sempre orizzontalmente, acciò a seconda di esse venendo tirati i solchi nelle lavorature, le acque non portassero via il fiore del terreno, e non cagionassero delle sbrotature, ecc. Il podere peraltro non è sempre tutto coltivato, e molti campi sono destinati unicamente alla semplice sementa, o perchè poco vi prospererebbero le piante attese la loro situazione, o per essere troppo grande il podere medesimo, o per altri ragionevoli motivi. A tali campi per lo più mai dà un occhiata il padrone, lasciandoli affatto in balia del contadino, e da ciò ne segue, che ogn'anno perdono parte della loro fertilità, e si riducono in breve in uno stato sì miserabile da non produrre neppur l'erbe salvatiche per pascolo del bestiame. La causa principale sono state le acque, che annualmente hanno portato via una quantità di buona terra; giacchè il contadino vi ha fatto sempre i solchi con un declive eccedente, a *ritto china* cioè, per servirmi del suo vero termine.

A tali danni unicamente si può porre un riparo col fabbricare in questi campi dei cigloni orizzontali, capaci di sostenere, e pianeggiare il terreno, e di dare la direzione al contadino nel suo lavoro. Ma siccome una tale operazione porta seco una spesa non indifferente, si potrà ottener l'intento, benchè un poco più tardo, facendosi delle *fosselle a acqua* a spese del padrone, alla distanza di circa 16 braccia l'una dall'altra, regolandosi per il più dalla minore,

di vedermi imitato da molti. Il fatto palese a tutti ha parlato più potentemente delle ragioni.

e per il meno dalla maggiore inclinazione del suolo. Approfondate, e allargate un braccio almeno, si getterà la terra proveniente da un tale lavoro dalla parte superiore, e così sarà formato un piccolo ciglio, in cui si potrà subito seminare la lupinella. Negli anni consecutivi, quando non ricorra la vangatura per tali campi, si avrà cura di vangare almeno per lo spazio di due braccia alla china presso questo ciglietto, avvertendo di porre un pioto con diligenza sopra il medesimo, e se a ciò si unirà le terra proveniente dalla ripulitura della fossa, in pochi anni con tenuissima spesa, mediante la giudiziosa lavoratura diretta sempre a pianeggiare il suolo, avremo formati dei ciglioni ben erbati, e ridotto il campo assai pianeggiante. La cosa è molto facile ad eseguirsi, ma disgraziatamente da pochi posta in pratica, ad onta dell'esempio datone ultimamente (dietro i precetti del non mai abbastanza lodato Gio. Batista Landeschi, paroco Samminiatese) da tanti giudiziosi agricoltori specialmente della *Valdelsa*, che hanno ridotti in pochi anni fertilissimi quei poderi che chiamarsi potevano veri deserti.

L'operazione di cui si parla dovrebbe farsi ancora in quei campi, che per esser coltivati all'antica, coi filoni delle piante, cioè, non orizzontali, presentano vicina la loro rovina con quella delle piante stesse. Dissi vicina, perchè mi si dia un campo in spiaggia, della lunghezza per il suo declive di braccia 80, senza un ciglione, nè una fossetta a acqua dove sieno state mietute le fave, vecce, ecc. Se dopo la sua lavoratura nei mesi di luglio e agosto venga, come di frequente segue, una pioggia dirotta, sarà capace questa in un'ora di tempo a portar via tanto fior di terreno, che il contadino non potrà compensarlo col sugo di quattro o sei anni. Altrettanto può dirsi dei maggese per la sementa del grano, dopo la lavoratura delle

terre, ove erano le lupinelle, ecc. Questi danni non sarebbero seguiti se in tali campi vi fossero stati i ciglioni e le fossette a acqua di cui ho parlato. I contadini gli rimirano sempre con occhio tranquillo, e facendo poi delle scarse raccolte ricorrono ai soliti compensi della *brinata*, *nebbia*, *ruggine*, *stretta*, e *fandonie* di simil sorta. Ma realmente l'acqua, quell'elemento tanto proficuo al terreno, quando è ben diretto dall'avveduto agricoltore, è stato la vera ed unica cagione di ciò. Il peggio si è che i padroni si uniscono ai contadini a rimirare tranquillamente tali danni, non conoscendo la propria rovina in quella dei loro effetti.

Colla direzione pertanto di un uomo esperto, come insegnai per le nuove coltivazioni, facciamo senza dilazione nei loro poderi tutte quelle fossette a acqua, per formarne poi, come si disse, dei ciglioni, di cui possono i campi aver bisogno, non trascurandole neppure in quelli che presentano un quasi direi insensibile declive. E in ciò mai ascoltino le rimostranze dei contadini, sempre di esse nemici; perchè devono ripulirle. Che se qualche campo presenti non una, ma diverse inclinazioni; a seconda di esse si facciano le fossette, talchè l'effetto sia, che l'acqua percorra sempre colla maggior lentezza, essendo meglio abbandonar la simetria, e la bellezza, per l'utile, e l'interesse.

Con questo tanto commendato sistema le acque non porteranno altrimenti nei fiumi il fiore della terra, i campi, una volta ripidi, si ridurranno pianeggianti, e frutteranno quasi quanto quelli posti in pianura, e dove sieno anche le piante, queste saranno sempre ben rincalzate, avranno lunga vita, e daranno poi, quello che maggiormente interessa, dei frutti abbondanti. Tali fossette saranno sempre sboccate in un *capo-fosso* ben largo, il quale, dovendo ricevere una quantità non indifferente di acqua, avrà ogni 6, 10, o 12

braccia un *pescajolo* di pìoti, o di stipa, o di sassi, che, oltre all'impedire le sbrotature, conserverà tutta quella terra depositatavi dall'acqua, che dopo le piogge, gettata nel campo, gli servirà di governo. Tale operazione darà poco perdimento di tempo, e le fosse cagioneranno una tenuissima spesa, ma un utile poi incalcolabile.

CAPITOLO XXVI.

Cagioni della sterilità degli ulivi.

Si sentono continuamente rammentare le copiose raccolte d'olio di trenta, o quarant'anni fa, ed i lamenti della scarsità di quelle dei nostri giorni. Pochi sono quei padroni, e quei contadini, che ne comprendano la vera cagione, limitandosi la maggior parte ad esclamare: *Ah! non vengono più le annate dei nostri antichi: tutto è cangiato; le stagioni stesse hanro fatto una variazione*, e cose frivole di egual natura. Io dico, che se non si prende un sollecito riparo al male, e non si corregge la coltura, verso gli ulivi praticata attualmente dalla più parte dei coltivatori toscani, la scarsità delle raccolte dell'olio anderà crescendo in danno gravissimo della nostra campestre economia.

Primieramente parte delle antiche coltivazioni d'ulivi non sono fatte orizzontalmente nè sostenute da ciglioni; e le acque rilavando il terreno hanno loro scalzate in modo le barbe, che di alcune se ne vedono tutte le diramazioni. In secondo luogo, essendo assai cresciute le coltivazioni, e le terre seminatave, e non essendo punto aumentata l'industria di far molti letami, se ne dà necessariamente alle piante in minor quantità di quello si facesse per il passato. In terzo luogo finalmente il pessimo uso di potarli alla così detta *fiorentina* ha cagionato loro delle piaghe sì pro-

fonde, da cui forse mai più potranno guarire. Quali dunque sono i compensi da prendersi?

La prima operazione da farsi sarà quella di tenerli ben rincalzati con quei ciglioni orizzontali da me tanto raccomandati nel precedente Capitolo. A quelle piante poi, che per la nuova rigatura del suolo resteranno in mezzo ai campi, si farà una *lunetta* ben grande di pioli, avendo cura di portare intanto della nuova terra intorno al gambo; e nel tempo di tale operazione si governeranno con tre, o quattro corbelli di sugo. Ogni tre anni saranno ben vangati, e verrà loro data una quantità non minore di letame. Nel supposto poi che tali piante si trovino in terreni, ove ogni anno si fa la sementa, saranno annualmente rincalzate almeno colla zappa. Che se vi si dovesse sementare la lupinella, si abbia cura di lasciare uno spazio per la distanza di due braccia almeno per ogni lato del fusto senza sementarvela, acciò non sia loro di pregiudizio, e vi si possa fare la vangatura triennale, e la zappatura annuale.

Mi sembra già sentire esclamare i contadini, e i padroni ancora contro la quantità di sugo da me indicata per darsi agli ulivi, dicendo che non sarebbe sufficiente per questo solo oggetto tutto quello che annualmente spargono nel podere. Ne convengo io pure: ma finchè non faranno quanto io ho detto, non avranno mai raccolte copiose di olio, e gli ulivi resteranno sempre languidi, infermi, e anderanno a perire ancora. E qual vantaggio potrà arrecare ad una pianta ben grossa quel poco letame, che le vien dato ogni cinque o sei anni, e che appena sarebbe bastante a governare due piante di fave? Che se a ciò si aggiunga il pessimo sistema di subito *sementare* in quel luogo ove si è posto il concio, si rileverà chiaramente esser la cosa medesima non averli mai governati, che averlo fatto nella maniera indicata.

Con una maggiore industria in fare buoni ed abbondanti sughi, non sarebbe poi tanto difficile il concimarli con tre o quattro corbelli come io dissi. Divisa in tre parti la coltivazione degli ulivi, una in ogni anno vangar se ne potrebbe, e concimare. Uno o più giorni di ciascun mese dovrebbero esser destinati dal giudizioso contadino alla riunione, e manipolazione del letame destinato per questo oggetto: *felci, foglie, vinciglie, tignamiche, terrieci, sansa, morchia, sarmienti delle viti, ecc.*; tutto potrebbe essere buono, quando venisse collocato a fermentare in una fossa, o se ne facesse una gran massa, mescolandovi del concio appena cavato dalle stalle. Questa massa separata dall'altro letame dovrebbe avere l'unica destinazione del governo degli ulivi.

Sì, a tutto possiamo trovare il compenso anche senza un'annua vistosa spesa. E quando pure questa abbisognasse, il danaro impiegato nella compra del sugo per gli ulivi non renderebbe egli il cento per cento? I contadini delle colline Genovesi, Lucchesi, e Pisane, dai quali imparar si dovrebbe la vera coltura degli ulivi, oltre a tenerli ben ripulzati con ciglioni e lunette, danno ogui tre anni a ciascheduna pianta anche tre, o quattro corbelli di sugo sostanzioso; ma non è possibile il vedere nel rimanente della Toscana ulivi vegeti e fruttiferi quanto i loro. Da essi pure, e non dai Fiorentini, imparar si dovrebbe la maniera di utilimento potarli. Data una buona direzione alla pianta nella sua infanzia, essi mai più le tagliano i rami, facciano, o no bella simmetria tra di loro; ma solo annualmente le tolgono quei così detti *poppaioni*, e i rami infermi, e secchi. Che se poi qualche pianta, o per malattia, o per altri motivi, richiedesse la potatura, non gliela negano; ma la cosa è assai rara.

Il potator fiorentino, dall'altra parte, il cui sistema disgraziatamente si è tanto divulgato per la Toscana,

Malenotti

oltre a non darsi cura di tener sempre rincalzato il gambo dell' ulivo, non ha altra smania che di tagliargli molti rami, dargli una regolare circonferenza, e tenerlo basso. Da ciò ne risulta il bello, e non l'utile; ed una tale operazione, che sarà giovevole a dieci piante, a novanta poi diverrà nociva. Dopo una tal potatura, fa l' ulivo belle e vigorose messe, e ciò abbaglia anche l' incauto padrone; ma queste belle messe, che vanno anche presto ad illanguidire, saranno capaci nello spazio pure di venti o trent' anni di dare quel prodotto di olio, che davano quei rami grossi anche quanto la vita di un uomo, che furono tagliati? È cosa provata dall' esperienza, che quei poderi, ove si è introdotto il sistema di potare alla fiorentina, hanno perduta la metà, e forse due terzi della raccolta dell' olio, e le piante, attese le grandi tagliature, sono andate ad infermarsi e perire ancora, volendosi forse in ogni dieci una pianta bella e vigorosa, come sono tutte quelle degli altri poderi, ove è il sistema di ritenerle ben rincalzate, di ben governarle, e di far consistere tutta la potatura nel levar loro i *poppaioni*, e i rami inferiori, o secchi semplicemente.

Io invito i potatori fiorentini, e gli altri giudiziosi agricoltori toscani a venire nella *Valdelsa* a prendere il vero modello della buona coltura degli ulivi, e dopo avervi sommanamente ammirata la loro fertilità, ad impararvi la più lodevole maniera di fare l' olio non punto inferiore a quello il più ricercato delle colline pisane. In alcune fattorie è stato anche ritrovato ottimo il compenso di ringiovanire, dirò, alcune ulivete, vicine alla loro total rovina, col far uso di quei concimi, l' azione dei quali è puramente meccanica servendo essi all' uso della vegetazione senza comunicar cosa alcuna alle piante. Nelle terre arenose, piene di sabbia, di conchiglie, di sassi, ecc., scavata una fossa presso il gambo dell' ulivo vi sono state

gettate quattro, o sei some di terra argillosa e tenace, mescolandola coll'altra; e in quest'ultima vi è stata mescolata l'arena, sabbia, ecc.: con tale operazione venne data una nuova vita alle piante medesime col favorire la loro barbificazione.

Se dunque si desidera veder ritornare nei nostri ulivi l'antica fertilità, si abbia una cura particolare di tenerli sempre ben rincalzati; si vanghino, e si governino almeno con tre, o quattro corbelli di sugo ogni tre anni, e non più di rado; si zappi ogni anno intorno al loro gambo, e si abolisca affatto la veramente *devastatrice potatura alla* così detta *fiorentina*. Questi sono i soli compensi per non vedere la rovina totale di tanti uliveti, per rendere fruttiferi i nostri effetti, e per avervi sempre dei buoni contadini.

CAPITOLO XXVII.

Della Sementa del granturco, e delle altre biade minute.

Lodevolmente da pochi anni in qua si è estesa anche nei poderi di collina la sementa del granturco, e delle altre biade minute; ma disgraziatamente con essa si sono introdotti da non pochi contadini dei pregiudizi, che si oppongono alle copiose raccolte di questi generi. Crederei pertanto utile parlarne in questo Capitolo, dietro a quanto mi hanno insegnato le replicate esperienze da me fatte su queste sementi, ed in modo particolare su quella del granturco. Prova questo molto bene nelle terre il più che sia possibile pianeggianti, e non troppo esposte all'aridità.

È inutile l'osservare che nella terra pingue avremo sempre buone raccolte, ma dirò solo che le avremo buonissime quanto più sarà scassata, e anticipatamente lavorata. Quelle terre, a cui spetta la vangatura, dovranno averla in tutto il mese di gennajo almeno,

acciò per mezzo dei geli vengano a tritarsi, e fertilizzarsi. Le altre poi saranno profondamente *arate*, o *soltrate*, cosa migliore assai, nei mesi di luglio, e agosto, *recise* in settembre, *incigliate* in novembre, *erpicate* ai primi di aprile. In tal maniera si diseccano le inutili erbe, restando bene sciolta, e rimescolata la terra. Io ho riscontrato, che tali lavorature fatte ai tempi indicati, hanno reso più fruttifero il terreno delle vangature fatte di marzo, e di aprile.

Circa li 20 di questo mese, nelle nostre colline, si può incominciare a seminare la saggina, la quale sarà sempre la *prima*, e non l'ultima come costumano quasi tutti i contadini, essendo la più tarda a granire e la più curante dalle brinate autunnali. Dopo di essa semineranno il miglio, e il panico, quindi il granturco, e i fagioli. Richiedono tutte queste sementi il sugo bene amministrato. In riguardo del granturco io vado citando un'esperienza da me reiterata per dieci anni, e ritrovata sempre conforme. Presi due campi dell'estensione medesima, e di terra della stessa qualità, e fattevi uguali diligenze nella lavorazione, in uno v'ho seminato il granturco con sugo, e in abbondanza ancora, e nell'altro senza punto sugo. Il prodotto di quest'ultimo campo è stato poco minore dell'altro. Nell'occasione della consecutiva sementa del grano vi ho fatto spargere quel sugo che doveva avere il granturco, ed ho rilevato, che ha prodotto un terzo di più dell'altro campo ove fu sugato il granturco e non il grano. Ma adesso i miei contadini, ed i loro vicini lo sugano, ne raccolgono non meno degli altri, ed hanno luogo di lodarsi assai delle buone raccolte del grano. Io non nego che sarebbe assai meglio poter sugare l'una, e l'altra sementa; ma essendo difficile il poter fare ciò sarà meglio riserbare il sugo per quella del grano.

Il granturco deve esser seminato alla distanza di

un braccio l'una pianta dall'altra, acciò per due volte almeno possa ben rincalzarsi, facendosi presso il suo fusto un buon monticello di terra capace di difenderlo dall'aridore, che tanto gli nuoce; terra che incotta quindi dal sole, e sparsa a suo tempo per il campo, sarà di un buon governo alla sementa futura. Si deve avvertire di far sempre tali rincalzature quando il terreno è bene asciutto, e non guazzoso, per non recargli pregiudizio; la qual precauzione non va trascurata nel cogliere il suo fiore e le foglie per pascolo del bestiame, e nel levare il fusto dal terreno, venuta che sia la spiga alla sua perfetta maturità. È stato sostituito da molti ultimamente al granturco giallo, quello *bianco*, detto di *Filadelfia*. Io trovo la cosa assai vantaggiosa. Più dolce, e privo di quell'odore non molto grato che ha il giallo, dà un prodotto non minore, ha un prezzo maggiore, e panizzato poi coi cruscioolini del grano, fa un pane asciutto, saporoso, di bella vista, e niente dissimile da quello proveniente dal grano puro macinato colla macina di marmo. I contadini peraltro non lo trovano buono per le polente, nè per le farinate.

Quanto alla sementa dei fagioli, è vantaggioso farla separatamente dal granturco; talchè, date due stiaie di terreno, se ne avrà un terzo più degli uni e dell'altro seminati come sopra piuttostochè assieme. Su di ciò pure ho replicate l'esperienze con ottimo successo. In questa maniera il granturco ha la rincalzatura a' suoi tempi, e l'hanno egualmente i fagioli, cosa che non si può ottenere quando sono uniti, talchè l'uno o gli altri vengono a soffrire. Inoltre i fagioli avviticchiandosi al granturco, lo tengono come incatenato, e gl'impediscono di ben germogliare, e colla rispettiva ombra scambievolmente si pregiudicano. Io ho abbandonata la sementa dai fagioli *grigiati*, o *romani*, sostituendovi le così dette *fagiule bianche*, che

hanno un prezzo maggiore di un terzo, sono più saporite, e più sostanziose, e danno un prodotto quasi del doppio. Quanto alle saggine, migli, e panichi, se ne hanno sempre copiose raccolte quando sieno seminati radi, in terre ben lavorate e fresche, come si disse dal granturco, e quando vengano per due volte almeno rincalzati.

Esaminino adesso i padroni se tali semente sieno fatte dai loro contadini con queste diligenze. La maggior parte ai primi di marzo non ha dato neppure un'occhiata alle terre destinate a tale oggetto; ond'è che appena lavorate vi si getta il seme, e s'incolpa sempre l'acqua non venuta a tempo, e la sterilità del terreno se poi sono scarsi i prodotti. Non è questo però tutto il male. Uno dei soliti pregiudizi dei contadini fa che queste biade si sementino troppo *fonde*, per il che non vi resta spazio per ben rincalzarle, e aduggiandosi l'una pianta con l'altra, tutte vengono *stentate* e a non perfetta maturità. *Con pochi uomini non si fa guerra*, ho sentito rispondermi da mille contadini, a cui mi sforzavo dimostrare, che quel granturco sì fondo non avrebbe fatto buona riuscita, e che con poche spighe non si empie lo staio; ed io replicai loro che un uomo forte, e vigoroso in guerra poteva far fronte ad un numero grande di *ragazzi*, che, cioè, una spiga grossa poteva empir più presto lo staio di dieci piccole.

È questa peraltro una cosa che pochi, o punti vogliono intendere. Per persuaderne col fatto un mio contadino, feci svelle in un campo a contatto di un altro di eguale estensione, due terzi dei fusti del granturco, alto già mezzo braccio, e gli feci poi comprendere, che la raccolta non fu meno del doppio di quella dell'altro campo. Altrettanto faccia il diligente padrone col suo contadino, intestato nei suoi falsi principj. Alla metà di giugno esami la sementa del gran-

turco, e trovando le pianticelle distanti l'una dall'altra meno di un braccio, senza alcun riguardo le faccia svelle dal terreno. Quanto poi alle altre biade minute, sieno sempre piuttosto *rade* che *fonde*. Non trascuri d'invigilare, che vengano loro date due rincalzature almeno, sempre in tempi asciutti: avverta che il contadino non tolga dalla pianta del granturco il fiore, e le due prime foglie, se non quando la spiga avrà la così detta *barba nera*, segno del principio della sua granigione; e che non sia tanto sollecito a cogliere la spina medesima, ma aspetti sempre la sua perfetta maturità. Sia finalmente persuaso, che avrà buone raccolte di granturco, e dell'altre biade minute, unicamente quando la terra sarà *anticipatamente, bene e profondamente* lavorata.

CAPITOLO XXVIII.

Dei Fattori.

Sono i fattori una classe di cittadini la più utile perchè essi cooperano al raffinamento di quell'arte, che è la *prima*, ed *assoluta* sorgente della pubblica felicità. Ad essi è affidata la custodia del patrimonio delle famiglie più facoltose, e da essi dipende l'aumento e la diminuzione delle loro entrate. Ma e d'onde avviene, che dopochè si moltiplicarono i fattori non si trovano in proporzione dell'aumento del loro numero, moltiplicate le rendite e migliorate le circostanze economiche di tante famiglie la cui sorte unicamente da essi dipende? Io vado indicandone brevemente la vera cagione, acciò una volta s'illumino i proprietari terrieri sui loro veri interessi, che sono gl'interessi pure dell'intera società.

L'agricoltura è una scienza come le altre, non ve ne ha alcun dubbio, e da altre scienze ricava i suoi

fondamenti, e le sue teorie, appoggiando i suoi veri precetti alla chimica, alla botanica, alla fisica, ecc. Converrebbe dunque, anzi sarebbe di positiva necessità, che questa scienza fosse studiata nei suoi veri principj da tutti quelli che devono in certa maniera far poi da maestri. Disgraziatamente però niente segue di tutto questo. Sono destinate il più delle volte all'impiego di fattore persone senza principj di civile educazione, del tutto idiote, e pregiudicate non meno dei contadini, che devono esser da loro diretti. Il padrone cerca in esse sovente la fedeltà, e niente affatto l'abilità. È quello un ottimo requisito, io non lo nego, ma non è tutto. L'ignoranza in cose agrarie può arrecar dei danni forse anche maggiori dell'infedeltà. E perchè, mi diceva un giorno il non mai abbastanza rinomato fattor *Concetti* di f. m. (primo degno discepolo del paroco Samminiatense, e primo propagatore nella *Valdelsa* dell'ottimo sistema di cinglionare i campi di piaggia, per render così il *poggio piano*) e perchè per divenir maestri in tutte le arti e le scienze, conviene ottener gli attestati di buoni studi, subire anche esami rigorosi; e poi nell'arte la più utile, e la sola necessaria per la società, si deve ammettere per direttore, e per maestro il *servitore*, il *vinajo* il *cocchiere*, il *contadino*, inabili il più delle volte a scrivere correttamente il proprio nome, ed a distinguere il grano dall'orzo, la vite dal pioppo? Aveva ben ragione questo valent' uomo di declamare contro tale abuso, vera e principal rovina dell'agricoltura. Al più al più si vorrà, che è quanto dire, che abbia custodito il brioso cavallo del fattor principale, e che abbia impiegate le intere giornate conversando cogli operanti della fattoria, che siasi cioè confermato in quei pregiudizi coi quali venne educato.

Ignorante dunque il fattore quanto lo sono i contadini, e pregiudicato non meno di essi; occupato il padrone nel lusso, e nei piaceri del gran mondo,

qual meraviglia che tanti bellissimoi patrimoni si trovino nella massima desolazione, e presentino un' imminente total rovina? Vi sono, io non lo nego, anche nella nostra Toscana dei buoni, anzi ottimi fattori, che per i loro lumi, per la loro esperienza, abilità, e fedeltà non meno, si possono chiamar giustamente benemeriti dell' agricoltura, ma in confronto dell' eccessivo numero di questa classe di cittadini, sono assai rari, e *segnati*, come suol dirsi, *a dito*. Se per illuminare i padroni su i loro veri interessi, se per scuoterli da quel vergognoso letargo, che insensibilmente gli conduce alla loro rovina, io mostrerò i cattivi andamenti della generalità dei fattori, protesto che non intendo parlar di quelli che sono realmente buoni, e che stimo, e ammiro infinitamente.

Per ottenere, che tali impieghi fossero il premio di una buona educazione, dello studio, e di un esame anche rigoroso, sarebbe necessario un maggiore incoraggiamento per parte dei padroni. Questi comunemente danno al fattore di una grossa tenuta, oltre il vitto, l'annuo assegnamento di scudi 24 o 36 al più, che appena gli sono sufficienti per il vestiario. Sono peraltro quasi sempre ricchi i fattori. Dunque per divenir tali si sono necessariamente serviti di vie indirette. Gli altri individui della società, che fanno un tal raziocinio, hanno annessa una certa infamia al tanto utile ed onorato mestiero di fattore, e l'hanno reso quasi sinonimo di *ladro*. Ed ecco perchè comunemente le persone di buona nascita non si applicano punto allo studio dell' agricoltura sulla veduta di ottenere un impiego di fattore, e solo vi si occupa qualche giudiziooso, e illuminato padrone per farlo poi da sè medesimo nel proprio patrimonio. Che se venisse aumentato alquanto il salario dei fattori (cosa che ridonderebbe poi in vantaggio particolare del padrone) diminuirebbe in essi lo stimolo d'essere infedeli, e sa-

rebbéro ricercati tali impieghi da persone bene educate, e dopo i loro studi, e non già da soggetti ignoranti, pregiudicati, e qualche volta di equivoca fede.

Ad onta pure dell'aumento del salario, si dirà forse non essere poi tanto facile il trovare la fedeltà in uno, che ha nelle sue mani tutte le rendite di una grossa fattoria. Niente affatto, non si trova forse questa fedeltà in tanti ministri di negozianti i più ricchi, in tanti maestri di casa, in tanti cassieri, ecc.? Ve ne sono, lo so pur'io, degl'infedeli, ma ben di rado: ed è perchè hanno avuto una buona educazione, e perchè gli annui salari danno loro da vivere agiatamente. Altrettanto seguir potrebbe nella classe dei fattori. Diasi loro un salario vistoso, e si vedranno ambire tali impieghi, dopo i buoni studi, non meno di quelli dei notariati, delle cancellerie, degli impieghi giudiciari; ecc., e sarà tolta a questaclasse di cittadini quella specie di cattivo nome, che porta seco comunemente un tal impiego.

Oltre a ciò il padrone dovrebbe mostrar loro maggior rispetto, e confidenza, acciò quest'impiego acquistasse sempre un credito maggiore. E perchè sdegnava egli perfino di tener diretta corrispondenza coi propri fattori, lasciandone totalmente l'incarico agli scrivani, ed al maestro di casa, dai quali vengono trattati villanamente, e con arrogante e ridicola superiorità? E perchè ammette egli alla sua tavola questo maestro di casa, lo scrivano, l'agrimensore, il curiale, il medico, il chirurgo, ecc., e non il fattore? Che forse il suo mestiero è meno onorato degli altri? Forse non dipende da lui la rovina, o l'auge del suo patrimonio? Non è forse il suo vicegerente, e quegli, che rappresenta la sua stessa persona nella fattoria? Non ve ne ha dubbio alcuno. Egli è qual altro padrone, ed essendo tale diportarsi dovrebbe coi contadini nella maniera da me tanto raccomandata nel

corso di queste mie osservazioni. Mi sia però adesso permesso di esaminare la condotta di alcuni fattori della nostra Toscana, e da tale esame, che mi suggeriscono i fatti, di cui sono stato mille volte testimone, maggiormente rilevino i padroni la necessità di una sollecita riforma nelle loro fattorie, per il proprio vantaggio.

Dalla *vanga*, come dissi, dalla *piazza*, dalla *cantina* o dalla *rimessa* uscito il nuovo fattore, senza pincipj di pulita educazione, e accompagnato sovente dalla sola commendatizia di altro fattore, non meno ignorante di lui, eccolo alla direzione di un assai grossa *tenuta*. Gonfio della sua nuova carica, si arma subito di alterigia, e di disprezzo verso quei sottoposti, che colla piacevolezza, e coll'amore diriger dovrebbe all'adempimento dei loro doveri. Ignorante come egli è, minaccia subito innovazioni, e le sue minacce sono poste anche in pratica. A parlare con esso, i poveri contadini sono già divenuti di una specie diversa della sua, e ridotti come tauti schiavi i più vili. Guai se per un solo momento prender dovesse in mano gli arnesi rusticali, per correggerne alcuno da qualche cattiva abitudine; facendogli egli stesso vedere come adoprarsi devono, secondo le buone regole dell'arte! Le sue mani hanno in un istante lasciata quella callosità cagionatavi dalla zappa, e dalla vanga, che adoperava due giorni fa per procacciarsi un tozzo di pane. Il nome di *Villano* ha già acquistato presso di lui un titolo al suo disprezzo. I contadini, scriveva ultimamente un fattore di fresco entrato alla direzione di una ricca fattoria, i contadini conviene che sieno trattati come i *noci*. Dimandai cosa ciò significasse, e rilevai, che siccome col bastone si fanno cadere dalla pianta dal noce i suoi frutti, così col *bastone* dovevano dirigersi e trattarsi i contadini medesimi. Metteva realmente in

pratica ciò, e animati da tali principi lo mettono in pratica alcuni fattori, in danno gravissimo degli incauti padroni. Il povero contadino sempre tace, finchè sta in quella fattoria, perchè è bisognoso, e fa anche degli elogi della fedeltà, abilità, e umanità del fattore; ma questi elogi sono sempre dettati dal solo timore.

Che lo esamini peraltro scrupolosamente il padrone all'occasione che, volontario, o costretto a farlo, abbandona un tale contadino il podere, e rileverà in qual maniera sieno stati trattati i suoi interessi, e quelli del contadino medesimo. Privo allora di qualunque soggezione sarà in grado di far palesi tutti quegli andamenti, che condussero alla ricchezza il fattore, e forse alla miseria il padrone, e che per essere universalmente palesi io mi astengo adesso da enumerarli.

Quando appunto le madri incominciarono a dare ad allattare i propri figli, io credo che i possidenti consegnassero alla cura dei fattori i propri beni. Ma che forse, mi si dirà, un ricco proprietario di molte fattorie dovrà da sè medesimo vivere alla campagna, abbandonare la città, l'educazione dei figli, ecc.? No; un ricco proprietario deve aver dei fattori, ma deve scegliere per tali impieghi delle persone bene educate, di conosciuta probità, abili nell'arte agraria dopo i loro buoni studi, e dar loro un annuo assegnamento non minore di quello che si dà ad un giudice, ad un cancelliere, ecc. Deve onorarli di tutta la sua confidenza quali rappresentanti la sua stessa persona, non confonderli, come disgraziatamente segue, nella classe dei servitori i più vili. Benchè ricco signore, deve studiare ne' suoi principj l'arte agraria, deve visitare una volta l'anno *almeno* tutti indistintamente i suoi poderi, tutto il bestiamie, le fabbriche, le coltivazioni, e i lavori di qualunque sorta essi sieno.

Deve udire in segreto le lagnanze e i bisogni di tutti i contadini, e quando riscontri la fedeltà del suo fattore, e il di lui amore per i suoi interessi (cosa che soprattutto gliela faranno nota l'aumento delle rendite della fattoria, e i bonificamenti fatti nella medesima) deve dargli, per maggiormente incoraggiarlo, una ricompensa.

Sarebbe anche cosa molto utile, che il padrone stabilisse dei premj da distribuirsi annualmente *colle proprie mani* a quei contadini, che avessero fatta una maggior raccolta a proporzione del seme, di grano, o di biade, e maggiori guadagni nel bestiame. Questi premj consistere potrebbero in un vestito, in un paio di scarpe, in un letticciolo, in una piccola dote a una ragazza, e cose simili. Tale elargizione dovrebbe farla in occasione dei saldi, in un giorno festivo, chiamando ad una refezione tutti i capocci, dando i *primi posti* della tavola a quelli, che se ne fossero resi meritevoli con una maggiore industria e fedeltà. Anche il contadino benchè idiota, convien persuadersi di questa verità, sente agire nel suo cuore la molla dell'onore, e la speranza di qualche distinzione, o ricompensa lo spingerà sempre ad una maggior diligenza nell'adempimento dei propri doveri.

È in quest'occasione, che il padrone medesimo parlar dovrebbe in lode dell'agricoltura, dicendo essere essa l'arte più nobile nella società; che riguarda i suoi contadini come veri fratelli, e amici, che trova in essi dei parenti, e degli eguali a' suoi antenati; che vi conosce in fine degli uomini, i cui discendenti verranno forse nel luogo della sua posterità, la quale col tempo necessariamente anderà a sparire. Oh! quale incoraggiamento sarebbe questo per i poveri contadini avviliti ed oppressi da tanti ignoranti fattori, e da tanti incauti padroni (sempre però vicini a fallire) che stimano *abbraiosio* il nome di villano, e decantano più ono-

rata la condizione di quel miserabile, che vende la sua persona nelle città al più offerente! Io non saprei calcolare i vantaggi che risentirebbe l'agricoltura da un tal sistema. Sogni d'inetti progettisti: sento già dirini da mille possidenti, i beni dei quali peraltro si trovano nella massima desolazione! Tali sogni sieno messi in pratica dai giudiziosi padroni, e vedranno in brevissimo tempo gli utili che ne deriveranno.

In quanto poi a quei padroni, anche ricchi, e facoltosi, che si trovano nella necessità di spender tutte le rendite delle loro possessioni, senza poterne destinare una parte per gli annui bonificamenti; io dico che sarebbe per loro cosa più assai vantaggiosa affittarle giudiziosamente *e lungo tempo*, che rilasciarle all'amministrazione dei fattori. Tutti gli altri piccoli possidenti finalmente, da sè medesimi attender dovrebbero alla buona coltura dei propri beni, abbandonando quella maledetta superba smania di poter dire *ho il fattore*. Dicono alcuni, che con la spesa di poche lire si liberano da mille inquietudini, ecc. Sì; ma l'opera che sarà impiegata da tali fattori nei loro beni starà sempre in proporzione con le dette poche lire, e benchè questi padroni tengano da sè medesimi i libri d'amministrazione, e i prodotti stessi dei loro terreni, e dicano, Il mio fattore non può commettere infedeltà; pure, ancorchè ciò segua, risentiranno i danni derivanti dalla poca vigilanza in quei loro terreni. È l'interesse, non ve ne ha dubbio, la molla principale, che fa agire gli uomini. Quanto sarà forte una tal molla per quel fattore, che ritrae *uno scudo* l'anno per la direzione di quel podere? Che se realmente ne ha cura particolare, converrà dire o che quest'uomo è di una tempera differente dagli altri, o che non è il solo scudo che lo fa agire, ma sono *i dieci e i dodici*, che sa trovar la maniera di prender da sè medesimo, senzachè se ne accorga il padrone, per suo salario.

Aprano dunque bene gli occhi tutti i possidenti sopra un articolo di tanta importanza, e non cessino di ben meditare questa verità, ormai confermata da una lunga serie di fatti, *che un buon fattore, cioè, può arricchire una famiglia, e un cattivo mandarla in rovina.* Di più si rammentino di quell'antichissima sentenza, Che malamente vanno sempre le cose di quel padrone, a cui il fattore può far da maestro.

CAPITOLO XXIX.

Metodo per fare il Vino.

L'Etruria, tanto famosa un tempo per i suoi vini, che destarono l'invidia dell'estere nazioni, e che furono capaci a richiamare in Italia l'invasione dei Galli; per quei vini, che meritavano gli encomi della superba Roma, come rilevasi da Marziale, il quale, per provare l'eccellenza di certo vino, che mandava in regalo, lo paragonò a quello della Toscana; non deve disgraziatamente adesso questa fama, che a qualche scarso saggio di questa produzione del suo territorio portato fuori d'Italia dal lusso o dalla moda. È una trista verità che i nostri possidenti, malgrado la bontà delle loro uve, l'amenità delle loro colline, la dolcezza del loro clima, non abbiano ancora imparato a render necessari i loro vini all'estere nazioni, trascurando questo ramo di ricchezza nazionale, e che generalmente siansi ridotti perfino alla circostanza incredibile, a fronte di tanti vantaggi, di trovare fra loro comunemente dei vini deboli, pochi dei buoni, pochissimi dei generosi.

Se ve ne sono di questi e se ne passa all'estero una piccola quantità, è dunque certo che si conosce tra noi qualche buon metodo per farli tali. Or perchè dunque non dovranno esser tutti buoni, tolta

quella differenza che nascer può dalla natura dei terreni? L'indolente, ed ignorante padrone sa bene che a piccolissima distanza da suoi effetti vi è qualche tenuta, qualche paese rinomato per la bontà de' suoi vini; ma, contento delle sue cattive bevande, perchè *sempre sono state tali*, neppur si sogna di riflettere su i motivi di tanta diversità. Io mi propongo pertanto di far conoscere il sistema praticato in alcuni paesi, ove si hanno buoni vini, malgrado la non perfetta qualità delle uve, e parlo in questo Capitolo a qualche diligente, e illuminato padrone, e non già ai contadini, che chiamar si possono veri animali di abitudine.

Ogni Toscano conosce la situazione della nostra Romagna, esposta ai venti del nord, circondata dai geli dei vicini Appennini, bagnata da frequenti, e copiose piogge; essa manca di molti di quei vantaggi, che sono comuni a tutto il rimanente del Granducato. Ad onta di tal situazione poco favorevole, vi si coltiva la vite con infinite premure e diligenze, e in molti luoghi di questa provincia si ottengono comunemente dei vini non inferiori per il colore, e per la forza agli altri nostri migliori. Eppure essendovi tardissima la primavera, e facendo il rigor del clima anticipar la vendemmia, ne segue che le uve giammai possono aver acquistato quel grado di maturità, cui giungono ordinariamente in quasi ogni altra parte della Toscana. La bontà dei vini della Romagna dipende dunque dal metodo di farli, metodo che crederi meritasse essere da me descritto nel corso di queste mie osservazioni per la sua semplicità, e ragionevolezza. Che se questi vini non sono conosciuti in tutto lo Stato, ciò dipende dalla scarsa qualità che in quei luoghi se ne raccoglie, atteso l'eccessivo dispendio che ivi esige la coltura della vite, e perciò non sufficiente al consumo degli abitanti.

Nel vendemmiare si ha l'attenzione di scegliere le

uve nere, e mature dalle uve bianche e dalle nere meno mature. Le uve nere, e mature si tengono separatamente, giacchè l'esperienza ha dimostrato, che 6 sole some di uva bianca tolgono il colore a 40 some di uva nera. Alcuni più diligenti vendemmiatori hanno il costume di sgranellare l'uva così scelta. Per ottenere ciò più facilmente si servono di una specie di pestello, che nell'estremità termina in tre punte prolungate. Con questo si pigia l'uva nelle bigonce, e poichè le punte del pestello abbracciano i grappoli da esso premuti, la maggior parte restano sgranellati senza ulterior diligenza. I raspi, privi così di quasi tutti i granelli, o almeno dei più maturi, si gettano fra le uve inferiori. Doppio è il vantaggio di questa pratica: si ha una più esatta scelta di uve, e si tolgono dall'uva migliore moltissimi raspi, i quali invece di somministrare della materia vinosa, anzi ne assorbiscono. Le uve così scelte si pongono in diversi tini a ciò destinati, e avanti di porvele si procura di ammostrarle sufficientemente nelle bigonce. Non si empie il tino interamente, ma se ne lascia vuoto un mezzo braccio.

Ripieno il tino in tal guisa (cosa che, potendo, dovrebbe farsi in una sola giornata) vi entrano dentro gli uomini ad ammostare coi piedi completamente le uve. Si apre intanto la cannella, che si trova nella parte inferiore di ciascun tino; e in vasi destinati a tale oggetto si riceve tutto il mosto che n' esce. Fatto ciò, e data una superficie piana alle vinacce, si getta nel tino medesimo tutto il mosto che ne era uscito. Sarebbe anche utile il chiudere questo tino con un coperchio, e in molti luoghi si pratica. Questa sola ammostatura è bastante, e nessuno entra più nei tini ad ammostare di nuovo, essendo ciò inutile, anzi pernizioso. Poche ore dopo la fatta ammostatura si stabilisce nel tino la fermentazione, che va al punto di gettare a galla tutte le vinacce, e di formarne sulla

bocca del tino medesimo quel rilievo, che chiamasi volgarmente il *cappello*. Se questo supera l'orlo del tino, si toglie di sopra diligentemente la superflua vinaccia per farne l'uso che sarà notato in appresso. Lasciato così fermentare il vino senza punto disturbarlo nella sua ebullizione, dopo 10, 12, o 15 giorni al più, terminata l'ebullizione medesima, e fatto un foro con un succhiello nel tino, si osserva se è freddo, e se ha lasciato il sapore del mosto. La quasi total cessazione dell'ebullizione, la freschezza del vino, e il suo sapore di maturità, sono gl'indizi sicuri che è fatto. Se dopo questo periodo si tenesse di più dentro al tino, si rischierebbe che passasse alla fermentazione acetosa atteso il suo contatto con le vinacce, e il contatto di queste con l'aria. Intanto si toglie di sopra ad esso quella vinaccia che ha formata la superficie del così detto *cappello* e che è asciutta, e si prosegue a levarne finchè non si trova quella bagnata. Ciò fatto, si svina. Le vinacce del *cappello*, unite alle altre levate anteriormente, se ve ne sono, danno per mezzo dello strettojo un aceto che divien fortissimo.

Ecco con qual semplicità di metodo si hanno in Romagna dei vini buoni con uve mediocri, e dei mediocri con uve cattive. Questi vini, riposti in vasi buoni e ben custoditi, si conservano per molti anni migliorando sempre di qualità. Ciò unicamente è dovuto all'*unica* ammostatura, dopo la quale si stabilisce nei tini una fermentazione regolare, ed uniforme, che non viene disturbata dalle ammostature successive. Barbaro e vergognoso è il sistema delle molteplici ammostature, che si pratica nella maggior parte della Toscana. Con ammostare per 20, e più giorni dalle ottime uve, s'impedisce la regolare fermentazione, si snerva la forza del vino, e si lascia in preda ad una continua dannosa evaporazione, cosa che non

accade nell'unica ammostatura, giacchè le vinacce venute a galla la impediscono, ed in tal guisa non viene a indebolirsi. Con questo general sistema delle ripetute ammostature, si hanno da buone uve dei mediocristimi vini, e quelli specialmente delle pianure vengono così deboli, e snervati che in poco tempo si guastano, e manifestano bene spesso dei difetti essenziali, appena che sono levati dal tino. È vero, che ciò in parte dipende dalla qualità delle uve; ma io sono di sentimento, che principalmente derivi dalle ammostature replicate.

Che se in diverse parti della Toscana si ottengono dei buoni vini, anche col metodo tanto pernicioso delle molteplici ammostature, son persuaso che ciò soltanto dipenda dalla diligente scelta delle uve, e dalle eccellenti qualità delle medesime, le quali col metodo da me descritto produr dovrebbero dei vini tali da reggere alla navigazione, e da formare un ramo vantaggioso di commercio con gli esteri. Ciò produrrebbe immensi vantaggi alla nostra agricoltura offerendo un mezzo per aumentar le rendite dei proprietari, e procurandoci un genere di mercatura, il quale se non facesse pendere in nostro vantaggio la bilancia del commercio Toscano con gli esteri, sarebbe almeno, a mio credere, sufficiente per compensare il prezzo di quelle tante estere mercanzie, che oggi per noi son divenute, direi, un vero bisogno, e che, in mancanza di equivalenti prodotti del nostro suolo, e della nostra industria, vengono da noi pagate in numerario, che in tal guisa esce dalla Toscana per non rientrarvi mai più.

Io credo di tanta utilità quest'articolo per la nostra campestre economia, che mi propongo di compilare (come già feci per il *Cultore di Fiantonaje*, per il *Vignaiuolo*, e per il *Pecorajo*) un Manuale per il Mani-

fattore del vino *. Solo adesso riporterò quanto dissi in una Memoria inserita nel Giornale Agrario Toscano, cioè, che per minorar vistosamente la spesa dei tini, questi possono fabbricarsi di legname di cerro; ed applaudendo alla proposta del celebre agronomo sig. *Cosimo Giachi*, di farli rettangolari, inviterò tutti i Toscani a prendere esempio, nella manifattura e commercio dei nostri vini, dal merilissimo sig. colonnello cavalier *Ricci*, la di cui Relazione in proposito può riscontrarsi nel mentovato mio Manuale del *Vignajunto* al Cap. I. Consiglio finalmente i proprietari terrieri di voler adottare nelle loro tenute, per la torchiatura delle vinacce, quel mio strettoio così detto *a banco*, che feci fabbricare nel 1828, e che con tutta la compiacenza vedo introdotto in varie province della Toscana e dell' estero ancora. Alla facilità del trasporto di tale ordigno sopra di un carro, si unisce quella del minor tempo per la compressione delle vinacce medesime, e la tenuità del suo prezzo, che non oltrepassa le lire quaranta toscane.

CAPITOLO XXX ED ULTIMO

Conclusion.

Mi pare di aver dimostrato colla propostami brevità quanto avevo impreso a trattare, che il bene e il male, cioè, in agricoltura unicamente dipende dal buono, o cattivo padrone, che fa pure buono o cattivo il contadino. Bramo che si trovino giuste, e ragionevoli queste mie osservazioni, ma non ardirò di pretenderlo. Me fortunato se in premio di questa mia fatica farò, che un solo padrone almeno faccia tirare al bifolco suo con-

* Non ha avuto luogo attesa la morte dell'Autore.

L'edit. Gio. Silvestri.

tadino un solo solco con maggior diligenza degli altri mille padroni, che, intestati nei loro pregiudizi, rimirano forse con disprezzo quelle poche giudiziose persone, che si occupano in migliorare una troppo torpida agricoltura in alcune campagne della nostra bella Toscana! La società tutta dovrà sapermene buon grado, giacchè dalla maggiore, o minor ricchezza dei proprietari dipende il suo ben essere, o male stare. Quando essi sono ricchi; mi servirò dell'espressione di un recente rinomato scrittore; quando essi sono ricchi è ricco lo stato; quando essi sono poveri, lo stato è povero. Tutti gli ordini della Società debbono confessare, che la loro sorte è unita a quella dei proprietari terrieri. L'artefice che veste i loro corpi, che fabbrica le loro case, che costruisce i loro mobili, che lavora gli utensili necessari alla coltura dei loro fondi, che provvede, in una parola, al loro comodo ed al loro lusso, il mercenario che gli serve, l'avvocato che gli difende, il mercante che commercia per loro, il marinaio, e il vetturale che trasporta i loro prodotti, hanno la loro sorte unita a quella dei proprietari, e questa sorte sarà più o meno fortunata in proporzione della maggiore, o minor coltura del terreno.

Posta questa verità, quanto maggiormente corre l'obbligo, anche di coscienza, ai proprietari medesimi di ben coltivare i loro fondi, mentre la loro trascuranza ridonda in danno non solo delle loro famiglie, ma dell'intera società! E quanto più corre un tal obbligo agli ecclesiastici, ed ai parroci specialmente usufruttuari di quei beni, che la pietà dei fedeli lasciò per dote alle loro chiese, e che da buoni, e diligenti custodi dovrebbero sempre migliorare, dando così anche un buon esempio ai loro parrocchiani! Con qual cuore potrebbero essi predicare, come detta il Vangelo, esser un vero furto la trascuranza della

buona coltura del terreno, quando poi essi fossero i primi a commetterlo! E qual piacere più dolce saprebbero essi provare, dopo aver atteso ai loro doveri spirituali, di quello di attendere all'agricoltura!

La credono forse un' arte vile? Ma tale non la riputarono punto quegl'*Incas*, superbi sovrani del *Perù*, che mentre erano riguardati dai loro sudditi come tante divinità, e figli del Sole; e mentre il popolo non ardiva fissar loro gli occhi in faccia, e i grandi stessi comparivano al loro cospetto con un fardello sugli omeri per significare la loro schiavitù, e perfetta obbedienza; questi sovrani, per nobilitare l'agricoltura e per animare i sudditi a professarla, coltivavano *colle proprie mani* un campo vicino a *Cusco*, capitale di quel vasto impero, chiamando una tale operazione il loro vero trionfo sopra la terra. Vile non la riputarono già i gran re della *Persia*, ponendosi a mensa in un dato giorno dell'anno confusi coi contadini, e tenendo per domma religioso, esser tra le azioni più grate a Dio cioè, 1.^o procreare un figliuolo, 2.^o coltivare un campo, 3.^o piantare un albero. L'istesso imperatore della *China* non ricusa di adoprare l'aratro, e la zappa per render così onorevole l'agricoltura, e l'agricoltore. I consoli, i dittatori e gli altri magistrati supremi della Repubblica Romana coltivavano la terra colle proprie mani; e i *Ciceroni*, i *Lentuli*, i *Pisoni*, e tanti altri non si vergognarono punto di aver nelle loro famiglie un cognome che rammentava l'occupazione un tempo dalle medesime favorita. Che se poi la credono un'arte indegna del sacerdozio, io gl'invito a consultare tanti santi monaci, tanti padri della chiesa, e *S. Paolo* stesso, che col lavoro delle proprie mani guadagnava a sè, ed ai suoi compagni il vitto giornaliero. Il loro spirito, senza esser giammai distratto dalle cose celesti, ammirerà anzi la mano benefica del Creatore che, nel miracolo della riprodu-

zione fa piovere qual rugiada abbondantemente i suoi doni sul terreno innaffiato dal sudore dei buoni e diligenti agricoltori.

Un paroco, che trascura la coltura dei beni della sua chiesa non può esser mai un buon pastore di anime, giacchè da tal trascuranza egli viene ad esser impossibilitato di sovvenire i suoi parrocchiani con l'elemosine, di mantenere con il dovuto decoro gli arredi sacri destinati al culto di Dio, le fabbriche spettanti alla chiesa, di procurare a sè medesimo i comodi della vita con quella proprietà e decenza, che deve distinguere un ecclesiastico; ed essendo sempre povero, le celesti verità, che egli predica divengono sospette al libertino, e al poco fervoroso cristiano, che le caratterizza per l'esordio di una richiesta, o per titolo di una prestazione.

Io vorrei che nella libreria di ogni paroco non tenessero l'ultimo luogo le opere di agricoltura, almeno le più recenti (senzachè mai fosse trascurato l'ottimo Paroco Samminiatese), e le più adattate al nostro suolo, mediante il giudizioso studio delle quali, egli potesse poi istruire i suoi parrocchiani nella miglior coltura del terreno; rammentando sempre loro quelle aeree massime che leggonsi in una medaglia d'incoraggiamento dell'agricoltura: *Semina, nè ti ristare chè tu non abbia anche seminato per il povero. Iddio ti aprirà il tesoro delle sue benedizioni: benedirà le tue campagne, e coronerà di buon fine ogni opera tua: e ripetendo ai trascurati la sentenza di Salomone: Il pigro non volle arare a causa del freddo: egli dunque anderà accattando nell'estate, e non gli sarà dato nulla.*

Vorrei finalmente che i vescovi ordinassero che nei loro seminari fossero date lezioni di agricoltura; che gli ecclesiastici destinati alle parrocchie riportassero un attestato di tale studio; e che nelle loro vi-

site pastorali conducessero dei periti di campagna, per esaminare con tutto lo scrupolo lo stato dei beni di ogni parrocchia, decretando; in conseguenza delle loro sincere e non vendute relazioni; i bonificamenti di cui aver potessero bisogno i beni medesimi.

In questa guisa e forse non altrimenti non si vedrebbero nell'ultima decadenza, con discredito dei ministri della religione, i beni destinati al loro sostentamento; e sarebbe abolito per sempre quel vergognoso proverbio, oramai troppo divulgato, che dice: *sembra un effetto di chiesa*: per denotare una tenuta nella sua quasi total rovina. La libertà del commercio, ottima fra le leggi, e gli altri savi regolamenti Toscani tutti concorrono all'incoraggiamento dell'agricoltura. Che se noi la vediamo disgraziatamente in alcune campagne trascurata e in decadenza, e se facciamo delle scarse raccolte; senza ricorrer sempre ai flagelli del cielo, alle intemperie delle stagioni, all'ignoranza degl'istrumenti, e delle macchine facilitanti la coltura del terreno; e senza punto darci a credere, che il suolo, per fecondità soverchia nella trascorsa età, sposato, ed isterilito, non sia capace a porgere colla primiera larghezza gli alimenti ai mortali; noi ritrovarne possiamo la vera cagione nella trascuranza che hanno oggigiorno i padroni, non esclusi punto gli Ecclesiastici, dei propri beni. « Non lice, scriveva quel maestro di tutti gli agronomi il gran Columella, non lice pensare che la natura delle cose, cui donò perpetua fecondità quel primo Facitore del mondo, patisca sterilità, come per malattia; nè da saggio è il credere, che la terra (cui toccata essendo in sorte una giovinezza divina ed eterna, le fu dato il nome di comun madre di tutti, poichè partorì sempre e partorerà in avvenire ogni cosa) siasi a foggia d'uomo invecchiata. »

Si attenda dunque da tutti indistintamente alla col-

tura del terreno, si studi l'arte agraria ne' suoi veri principj, come tanto fu da me raccomandato recentemente in una Memoria inserita nel mio *Manuale del Cultore di Piantonaie**, nè il PADRONE si vergogni di fare da CONTADINO, istruendo, cioè, il contadino medesimo nel suo mestiero, e procurando di farlo buono quando tale non fosse. In questa sola maniera riacquisteranno il loro antico splendore tante famiglie, che destavano già per la loro opulenza l'invidia universale; ritorneranno nella pristina loro fertilità tanti beni ecclesiastici, che non danno adesso che una miserabile vergognosa sussistenza ai loro rettori; saranno secondati i voti del benefico *Arrigo Quarto*, che voleva imbandita la mensa del contadino in ogni giorno di festa di un pollo; e si proverà col fatto da tutti i possidenti esser vero il detto del non mai bastantemente commendato nostro *Alamanni*:

*O beato colui che in pace vive,
Dei lieti campi suoi proprio cultore!*

* Vedasi qui appresso.

MANUALE DEL CULTORE DI PIANTONAIE



CAPITOLO PRIMO

*Utilità che possono apportare alle nostre
Campagne le Piantonaie (Semenza).*

*Come a null'altra par dolcezza reca
Dell'arbor proprio, e da te stesso inserto
Tra la casta consorte e i cari figli
Quasi in ogni stagion goderse i frutti ?
Poi darne al suo vicin ; contando d' essi
La natura , il valor , la Patria , il nome ,
E del suo coltivar la gloria , e l' arte ,
Giungendo al vero onor più larga lode !*
ALAM. COLT.

Cessata felicemente quella falsa, e dannosa illusione, che fosse l'oro vera dovizia; persuasi finalmente i rettori dei governi medesimi, che i soli proventi della terra sono la base di un'opulenza durevole, perchè non fuvi mai popolo grande, potente e prospero senza la coltivazione dei terreni; e che essendo l'oro e l'argento vere derrate, anzi le prime, perchè l'immagine dell'altre tutte, il lavoro e l'industria debbono procacciarle; noi tutti quanti siamo proprietari terrieri persuadiamoci pure, che quest'industria e lavoro fondamentale esser deve quello della agricoltura, e che se quest'arte anteporsi deve alle altre tutte in qualunque stato, maggiormente lo si deve nella nostra

Toscana. L'Olanda, quel paese il più ricco e ubertoso dell'Europa, e che realmente chiamarsi può la terra classica dell'arte agraria, a chi deve le sue ricchezze se non all'ammirabile sua agricoltura più che alla fertilità del suo suolo?

Che l'oro (scriveva recentemente un dotto filosofo proponendo il ristoramento della Campagna romana per il benessere di tutto il Lazio, e di quella città, che è monumento eterno e mirabile dell'italica grandezza) che l'oro, trasandata l'agricoltura, sia una fugace meteora, lo dica la Spagna all'acquisto dell'America. Il prodigioso cumulo di ricchezze prodotte dai tesori di oltremare parve prometterle un'immensa prosperità; ma percorsi cento e cinquant'anni ella si restò spossata e di più deserta. Credea la Spagna che i tesori fossero in vece di tutto, e tantosto quanti erano i suoi abitatori si rivolsero col desio, e collo sguardo ad una sola e strabocchevole speranza. Abbandonata perciò la coltura delle terre, unica e grande miniera, e costantemente feconda, si corse a quella fortuna, che una guerra, una vicenda, un mutamento degli animi americani poteano distruggere. L'evento l'ha dimostrato.

Ora vuole l'amore della nostra patria, ed il nostro interesse proprio, che niente da noi sia trascurato di ciò che può condurre al perfezionamento dell'agricoltura, supplendo a quei difetti, che tuttora riscontrar si possono nelle nostre campagne. Uno di questi, a mio credere, senza timor d'ingannarmi, è la mancanza generalmente di estese Piantonaie, nelle quali educar si possono gli alberi fruttiferi per le nostre coltivazioni, per il sostegno delle nostre viti, per il vestimento dei nostri boschi, per l'abbellimento dei nostri giardini, ecc.; mancanza che imperiosamente reclama un pronto riparo, onde arrivare a quella perfetta coltura capace di assicurare la nazionale prospe-

rità. Che se non abbiamo certamente bisogno d'imparare dagli esteri i migliori metodi nella campestre economia, in lode della verità confessar dovremo di esser inferiori ad alcuni, e specialmente ai Francesi nell'arte di coltivare gli alberi, di qualunque sorta essi sieno.

Se noi dimandiamo adesso ad alcuni possidenti perchè i loro terreni non sieno forniti di tanti ulivi, di tanti frutti, e di quante altre piante sarebbero suscettibili; ci sentiamo subito rispondere, e con tutta ragione, esser ciò derivato dalla mancanza di buone piantonaje, in cui poter fare le opportune provviste. Il danaro, seguitano essi a dirci, non ha avuto prezzo in alcuni anni per tali acquisti; non di rado siamo stati ingannati da quei pochi piantonisti, (io chiamerò con questo vocabolo i cultori di piantonaie) che si trovano in qualche provincia, o costretti a porre nei nostri campi delle piante di cattiva qualità, e che poi abbiamo veduto invecchiate prima di esser giovani; ed il frutto che ne ricaviamo non ci ricompensa in alcun modo dei sacrificj fatti per ottenerlo.

Ora tali lagnanze saranno affatto per cessare se in maggior numero esisteranno nelle nostre campagne le piantonaie. Nè io pretendo già, che anche il più piccolo possidente debba averne una in proprio; ma vorrei che questa non mancasse in ogni fattoria, e che in ciascun comune tante se ne trovassero quante fossero sufficienti a somministrare gli alberi di ogni qualità agli acquirenti, il cui numero va sempre felicemente crescendo, attesa la maggior cultura delle nostre campagne, dalla quale risulta la maggiore prosperità nazionale.

Quel possessore di beni rurali, la cosa è chiara, il quale avrà nelle sue tenute una piantonaia, per tutti i riguardi dovrà trovarsene contentissimo. Oltre ad allevare gli alberi nella mira di esitarli ad altri, con

un frutto assai vistoso del suo danaro impegnato in questo genere di cultura, li potrà nelle sue coltivazioni, lasciandoli poi alle generazioni venture, che lo benediranno coll'effusione di tutta la riconoscenza: allevati in un terreno ed in un clima conforme a quello dei suoi possessi, vi prospereranno con un sorprendente vigore: resterà affatto in suo arbitrio determinare il tempo più opportuno per trasportarli dalla piantonaia alle coltivazioni, evitando i ghiacci, i tempi piovosi, e tutte le intemperie nocive alla trapiantazione: risparmierà le spese e gl'incomodi per i lunghi viaggi; finalmente (e ciò è quello che più importa) si assicurerà da sè medesimo della buona qualità delle piante, nè si esporrà agl'inganni di tanti piantonisti, che altro scopo non hanno che il loro guadagno; poco curandosi di perdere degli acquirenti, giacchè ben comprendono, che non potranno mai mancargliene dei nuovi, attesa la rarità delle piantonaie.

Da tale scarsità ne è derivata anche, a mio credere, quella smania, direi universale, di far uso di quei polioni, che spesso gettano al lor piede alcune piante, come il susino, il melo, il pero, il ciliegio, ecc., abbagliati sovente gli agricoltori dall'apparenza di una vegetazione felice, dal minor prezzo nel loro acquisto; abbaglio che porta poi a veder infelicamente fallita l'impresa, colla perdita del tempo, della fatica, e del danaro necessariamente impiegato nelle coltivazioni. Questo sistema non si potrebbe mai bastantemente riprovare, essendo ormai assioma nella scienza agraria, che gli alberi tutti, sì da bosco, che da frutto, derivanti dai semi, sono assai migliori di quelli moltiplicati con qualunque altro mezzo, perchè più durevoli, di legname più forte, più adattati all'investo, e perchè danno anche frutti di un sapore più grato.

E in prima di quest'ultima prerogativa diamo un'oc-

chiata ai mercanti della capitale, e delle altre principali città, dove non mancano alcune piantonaie, sebbene ristrette, somministranti buoni alberi per le campagne vicine. Noi li vedremo rigurgitare di molte specie di frutta squisite, di cui poi sono mancanti alcuni interi comuni; e se raramente in essi se ne ritrovano, ciò si deve a certi industriosi pomofili, che niente trascurano per ricavar dai loro possessi i migliori, e i maggiori prodotti possibili. Che se questi hanno sbandito affatto dai loro terreni tante frutta salvatiche, e qualche volta pure non affatto sane, per sostituirne altre saporosissime e di bell'aspetto ancora; e perchè non potremo noi fare altrettanto con il soccorso di buone piantonaie?

Credono alcuni, io ben lo so, che le piante gentili non sieno poi fruttifere quanto realmente lo sono quelle salvatiche; ma ammesso anche che questo possa accadere per un ristretto numero di frutti, non potrà giammai asserirsi per l'universale. E, per darne un esempio comune a tutti, noi possiamo osservare tra le susine la così detta *regina claudia*, la *catalana doppia*, ecc., e tra le mele le *renette*, le *appie*, le *carle*, le *calvinelle*, ecc., e tante altre di ottima qualità, non meno vegete e fruttifere di quelle che si riscontrano acide e salvatiche. Dall'altra parte, quando anche le nuove piante gentili dessero frutti in minor quantità, sarebbe questa abbondantemente compensata dalla loro bontà, e salubrità.

Riguardo ai meli poi (senza far punto parola di tante specie di ottimi peschi, prugni, albicocchi, ed altri frutti delicatissimi) quando potrebbe essere estesa la loro cultura per ricavarne degli ottimi pomi, a fornire, nell'inverno specialmente, le nostre mense, a ristorar gl'infermi, e a condire tante gustose e salubri vivande? Se ne piantano, lo so, ai giorni nostri in maggior numero di quello si facesse in addietro;

ma è vero altresì, che non vien posta da tutti indistintamente una cura scrupolosa nella scelta delle qualità migliori. Che se a ciò si aggiunge la smania, nutrita sempre in alcuni dall'ignoranza e dagli invertebrati pregiudizj, di collocare nelle coltivazioni piante piuttosto grosse che piccole e vegete; maggiormente rileveremo la necessità in cui si trovano alcuni possidenti di esser illuminati, ed istruiti su tal articolo, tanto interessante la nostra campestre economia. E nella coltura dell' ulivo, quella pianta che fa l'ornamento e la ricchezza delle nostre colline, quanto potremmo noi profittare colla formazione di buone piantonaje? L'esperienza, maestra in tutte le cose, oramai ci ha provato con fatti ripetuti per molti anni, che gli ulivi più feraci in Toscana sono i *correggioli*, e i *moraïoli*. Pure quanto spesso vediamo coltivazioni anche vaste ripiene di piante di una diversa qualità, unicamente perchè non abbiamo in proprio delle piantonaje, e non sappiamo il più delle volte dove rivolgerci per farne acquisto, colla sicurezza che non saremo ingannati?

Gli Inglesi, mediante la loro industria, dal principio del corrente secolo in poi, hanno fatto, in genere di coltura delle piante, dei passi sì giganteschi, da possedere le migliori frutta dell' Europa; e chiunque visitò l' Inghilterra nei decorsi anni, e la rivede adesso, resta molto sorpreso nel trovare i frutti ingrati che possedeva allora, rimpiazzati felicemente da un' infinità di specie di piante le più gustose, come se il terreno e il clima d'Italia fossero stati trasportati per incanto in quelle contrade.

Nè solamente le buone piantonaje darci potranno i frutti di qualunque qualità per le nostre coltivazioni, e le *barbatelle*, cioè *magliuoli* da piantarsi a dimora dopochè hanno messo radici, e dei quali la prova è sicura; quanto ancora gli alberi per sostegno delle viti,

e per rivestir le nostre sodaglie. Non mancano infatti anche in Toscana terreni affatto incolti, che non producono alcun frutto, perchè resistenti alla cultura dei cereali, e delle piante fruttifere, essendo composti di terre troppo forti, come *margoni, mattaioni, ecc.*; o di troppo leggieri, come *sabbie, tufi, galestri, ecc.* Vi si potrebbe dunque introdurre estesamente l'*Acacia*, della quale la prontezza e facilità con cui prospera è omai cognita. Oltre alla Quercia rianimar si dovrebbe la coltura di tanti alberi, che prosperano eccellentemente nel nostro clima, e se quella non ama il terreno sabbioso, non è ricusato da alcui di questi, purchè il sito non sia troppo alto, nè troppo freddo.

Nei luoghi poi i più elevati dei nostri monti, quando vi fossero dei terreni leggieri, sarebbero questi adattati alla coltivazione degli *abeti*, il cui legname, come ognun sa, è ricercatissimo per farne specialmente tavole e travi: noi abbiamo delle abetine in Toscana, e questo prova, che vi prosperano bene. Quantunque poi si stenti a propagarne le piante, pure appena è assicurata la vegetazione di poche, cominciano queste a gettar semi, e così aumentasi il bosco da sè medesimo, avuta che si abbia la precauzione di tenerne lontano il bestiame.

In Svizzera si coltiva il *larice*, e ne sono quei popoli contentissimi. Cresce questa pianta nelle parti montuose con maggior prontezza dell'abete, e del pino, ed essendo più resinosa di quello, potrebbe sostituirsi alle querce nei lavori sott'acqua. Col tempo poi non sarebbe affatto impossibile il naturalizzare tra noi certi alberi, che prosperano nelle contrade americane di un clima poco dal nostro diverso, come per esempio, senza far parola di tanti altri, il *pino chilese*, o *arancano*, di una sorprendente e quasi incredibile altezza, il *cedro bianco odoroso*, il cui legno è tanto ricercato per la confezione di mobili, ecc.

È vero, io ben lo so, aver la natura determinata in varie distinte parti del globo la culla di alcuni vegetabili che sono di prima necessità alla sussistenza dell' uomo, e ce lo disse l' istesso Virgilio in quei versi, secondo la traduzione del *Solari*:

*L' orbe miriam culto da braccia estreme,
Pinti Geloni, Arabi Eol. Diverse
Partonsi il suol piante natie . . .*

è vero che ogni pianta richiede una qualità di terreno, e situazione a sè propria per vegetare con ottimo successo, nel tempo che presenterebbe uno stentato sviluppo in un' altra; ma è verissimo d' altronde aver permesso la natura medesima che possiamo procacciarci coll' industria quelle piante che ci sono di comodo e di piacere, e che la sua intenzione è quella sicuramente che tutta la superficie della terra sia ridotta a coltura, non potendosi considerare come barriere immutabili i limiti della sua attuale fertilità; giacchè un savio agricoltore, con una perseverante energia può audare a preparare, nei terreni attualmente incolti, le abitazioni future di una sempre progressiva popolazione.

E non ci furono forse trasportate le nostre frutta più delicate dall' Asia, e dall' Affrica, quando i nostri progenitori nella tanto vantata età dell' oro, coronavano le loro mense di *corbezzole*, di *prugnone*, ecc., e perfino di *ghiande*, come fu cantato da Ovidio?

*Che spregiando condir le lor vivande
Mangiavan corne, e more, e fraghe, e ghiande.*

Purchè dunque non ci manchi buona volontà noi siamo in grado di naturalizzare altri alberi esotici, avendone molti da scegliere, specialmente per uso del legname; e tanto più facile sarà la loro riuscita se gli moltiplicheremo per mezzo del seme, adattandosi.

Malenotti

con maggior facilità le tenere piante a quel clima in cui nacquero. Sta in nostro arbitrio l'incominciare a dissodare tante sodaglie attualmente incolte, e che, invece di profitto, recauo aggravio ai loro proprietarj: in breve, l'atmosfera vi depositerà quei principj di fertilità, di cui tanto abbonda, e noi faremo succedere all'attuale squallore una ridente verzura.

Il castagno ed il moro quanto maggiormente dovrebbero essere propagati tra noi? Vegeta il primo con successo anche in terre *galestrine*, in *tufi vulcanici*, e in suoli forti, acquistando con una vita lunghissima prodigiose grossezze. Senza contare i rilevanti usi del suo legname adoperato in tanti lavori, si può dire che il suo frutto in tempo di carestia è capace di allontanare la fame e la miseria da intere province. Del legname poi del *moro*, che si è assuefatto ai climi più freddi, prosperando perfino in Prussia, ognun conosce il valore, senza contar l'uso della foglia per i bachi da seta; prodotto che quantunque possa andar soggetto ad una crisi commerciale come quella dei cappelli di paglia, pure sarà sempre di un importante risorsa per la nostra Toscana.

Si potrebbero anche popolare di piante quegli estesissimi tratti di spiagge marittime, che se non sono adesso affatto nudi vi si riscontra unicamente qualche raro arboscello. Non ci diamo a credere questi luoghi incapaci di vegetazione, quando verso di essi sia rivolta l'industria: le macchie di *Tombolo* e di *Palazzetto* ce ne possono somministrare un esempio; ed io sono di sentimento che vi proverebbe eccellentemente il *Pinastro* ossia *Pino salvatico*, che prospera in alcuni siti della Toscana, e specialmente sui monti del Pisano, della Gonfolina, d'Artimino, ecc. Queste nuove boscaglie diventerebbero pure una forte barriera contro il libeccio, che in quelle parti cagiona tanti danni alla vegetazione specialmente degli ulivi e delle

viti, abbreviando perfino la loro vita. Nella coltura degli alberi può il vecchio mondo prendere un esempio dal nuovo, dachè ci vien narrato da diversi viaggiatori, degni di tutta la fede, che negli Stati Uniti di America molti avveduti padri di famiglia, al nascere di una loro figlia, fanno una piantazione di Acacie, nella sicurezza in cui sono, che dopo un ventennio sarà capace di somministrarle la dote.

Ne qui sarà inopportuno il combattere quella falsa massima portante generalmente alla più gran parsimonia nella piantazione degli alberi boschivi per parte dei proprietari terrieri. Incautamente si danno a credere, che con tal cultura il danaro resti affatto sepolto nel terreno in solo beneficio dei loro posterì, e in positivo scapito di loro stessi. E che forse non e' incumba l'obbligo pressantissimo di pensare anche ai nostri eredi, come appunto pensarono a noi i nostri predecessori? Dall'altra parte poi persuadiamoci pure, che coll'essere più generosi nelle piantazioni, e nella loro custodia noi potremo procurarci in un tempo assai più breve di quello ci supponiamo una rendita certa, e rilevantissima.

Il celebratissimo sig. cav. Gaetano Savi, professore di Botanica in Pisa, nel suo trattato degli *Alberi della Toscana*, deplorando il devastamento di tante boschaglie, e invitando alla formazione delle nuove, scriveva quanto appresso « Si sono spogliate dell'unica loro risorsa le terre magre e sassose, e si è estesa questa devastazione fino alle cime dei monti. Quelle venerabili foreste, formatesi lentamente in un lungo corso di secoli, rispettate con culto religioso dai nostri antenati, ci procuravano molti vantaggi per la loro situazione in quei luoghi elevati. Barriera ai venti, ne rompevan l'impetuosità, ne rinfrescavan l'ardore, e non gli permettevano di venire a devastare e innaridir le messi nelle sottoposte campagne: servivano di ri-

paro al freddo, arrestavano le nuvole, e le scioglievano in acqua mediante l'attrazione delle foglie, e davan così origine alle fontane e ai ruscelli. Colla decomposizione poi delle foglie stesse formavano il terreno vegetabile, di cui una parte scendeva insiem colle acque a fertilizzare le valli e le pianure. Ma seguito poi il diboscamento, le acque hanno trasportata via anche la terra che era smossa e non più ritenuta dalle radici degli alberi, e dopo la terra trasportano sempre parte dei sassi, che formian l'ossatura del monte; dal che ne segue l'innalzamento degli alvei; onde le inondazioni frequenti, e copiose, e la perdita di tutti gli altri profitti, che cederono all'interesse del momento, e diedero luogo ad un male, che per lunghissimo tempo non sarà rimediabile.

Convien pertanto pensar seriamente a ristabilire e conservare i boschi esistenti per trar da essi tutto il vantaggio possibile, e piantarne dei nuovi nei terreni i meno atti alla cultura dei cereali. Nè una considerazione personale deve ritenerci dall'intraprendere un lavoro, del cui frutto noi non possiamo interamente godere, e l'egoismo non deve soffogare un sentimento di beneficenza per i nostri successori, memori che noist abbiamo goduto e godiamo di simili vantaggi procuratici dai nostri antenati: ed è poi vero che, eccettuato il caso di un terreno estremamente secco e sassoso, può in tutti gli altri casi il piantatore ritrar dell'utile dalla sua fatica. » E l'Alamanni colla sua solita leggiadria cantò:

..... Il pio cultor non deve solo
Sostener quello in piè, che il padre e l'avo
Delle fatiche sue gli ha dato in sorte;
Ma far col bene oprar che d'anno in anno
Cresca il patrio terren di nuovi frutti.

Tanto poi l'istessa più remota antichità apprezzava

la cultura degli alberi, che riscontriamo in *Erodoto* essere insegnato dalla religione dei Persiani, che le azioni più accette alla divinità consistevano nel fare un figlio, nel coltivare un campo, e nel *piantare un albero*. Su di che non mi sembra fuor di proposito il trascrivere un fatto riportato dall'avvocato *Galanti* nella sua descrizione del *contadino di Molise*. *Damiano Petrone*, egli dice, Arciprete di *Montagano*, non dava altra penitenza ai peccatori, se non che di piantare un numero determinato di certi alberi nei fondi loro propri, e quando non ne avevano, in quelli dei lor parenti o vicini; e le piantagioni penitenziali erano in proporzione del numero e qualità dei peccati. Egli talvolta gli obbligava a portarsi in regioni lontane per fare acquisto di piante. Quando costoro si scusavano di esser poveri, e di non aver istrumenti nè modo di soddisfare a tal penitenza, il paroco era quello che gli uni e l'altro somministrava. Egli faceva servire le religioni al ben della patria. Ed un rinomato geononico (*professor Carlo Antonio Pezzi*) scriveva recentemente: Una possessione che manchi di una piantonaja, dove possa crescere ogni arboscello, somiglia appunto ad un uomo che sia privo di un braccio o di una gamba.

È vero anche, io ben lo so, che da vari anni vediamo risvegliata tra alcuni proprietarj una nobile gara per la coltivazione degli alberi: ma d'altronde dobbiam confessare essere verissimo, che l'esito delle loro intraprese non fu sempre in perfetta proporzione della loro aspettativa, e questo certamente non ad altro attribuir si deve che alla mancanza di quelle cognizioni, che si richiedono in simili lavori, e di buone piantonaje, dalle quali ricavar si possano le piante della miglior qualità. E non sarebbe meglio d'altronde piantar nei terreni pochi alberi scelti e buoni, che in vistosa quantità presi a caso; appro-

priando giustamente ed essi quello, che il già mentovato Virgilio disse generalmente sulle possessioni?

..... *Lauda i gran campi; all'opra L'ama non grande.....*

Il pregiudizio pure e l'ignoranza, che disgraziatamente regnano sempre in alcuni possidenti, si sono opposti fin qui anche alla moltiplicazione delle piantonaje: poichè seguitano a credere, che i nostri antenati abbiano con ogni scrupolo posto in pratica tutto quello che far poteva l'umana industria, incolpando le qualità del terreno, il clima, e cose simili della mancanza di alcuni prodotti campestri. Io peraltro sono di parere, e sicuramente non m'illudo, che tutte queste obiezioni sieno messe innanzi da coloro, che, troppo affezionati alle inveterate costumanze, vogliono scusare la loro ostinazione nel disprezzare qualunque nuova pratica tendente ad aumentare la privata, e la pubblica prosperità con nuovi metodi, e nuove industrie.

Uno di quegli uomini infatti, che l'iguorante volgo chiama di vecchia stampa e all'antica, perchè maledicono sempre indistintamente tutto ciò che porta l'aria di novità, mentre io lo consigliava recentemente a formare una piantonaja, per uso almeno dei suoi possessori, mi diceva: In oggi non si sente parlare che di nuovi metodi, e di ritrovati ingegnosi per moltiplicare i prodotti del suolo. E che faremo noi quando le campagne tutte della nostra Toscana avranno indistintamente in grande abbondanza il grano, le carni, il vino, l'olio, e tutto ciò che è necessario, e anche utile per vivere con quella felicità che è dato all'uomo di conseguire? Mi fu facile il rispondergli che molti altri popoli mancheranno ancora per lungo tempo di alcuni nostri prodotti, e che il mezzo onde garantirli dalla carestia non potrà mai esser quello di impedire che la miglior cultura non vada sviluppandosi poten-

temente sopra qualunque delle nostre colline. D'altronde poi è cosa incontrastabile, che in quei luoghi appunto, dove maggiormente fiorisce l'agricoltura, colla popolazione si accresce proporzionalmente la consumazione. Appropriando dunque tali principj anche alle piantonaje, io dico che quando queste saranno generalmente estese, e anche in troppo numero, noi potremo averle più ristrette, e per solo uso proprio, destinando ad altra cultura quel terreno che intanto sarà occupato dalle medesime, e reso molto fertile dagli ingrassi e dai ripetuti lavori.

E l'avvilimento stesso dei generi cereali non dovrebbe principalmente insegnarci nuovi rami d'industria, incominciando dalla miglior coltivazione dei boschi e dal rivestir di piante tante sodaglie deserte, che sono adesso forse di aggravio, e non di utilità ai proprietari delle medesime? Così, oltre ad ottenere in maggior copia le materie combustibili e da costruzione, potremo aumentare i nostri bestiami, ed in conseguenza anche gl'ingrassi per i terreni coltivati, oltre tanti altri vantaggi.

Quanto all'aumento poi dei bestiami, con questo verrebbe anche a diminuirsi il prezzo delle carui per cibo degli uomini. È cosa oramai generalmente conosciuta, che un nutrimento insufficiente o malsano non produce che degli individui di debole complessione; ed è pure un'illusione il darsi a credere, che niente sia da desiderarsi su tal articolo anche tra noi, giacchè se vi potessimo avere degli esatti rapporti si vedrebbe, che ciascun uomo non si ciba di gran lunga a proporzione di quella quantità di carne che gli sarebbe necessaria. Di rado, io lo so, o mai sentiamo dire, che quel tale sia morto di fame; ma è indubitato, che a molti miserabili viene assai abbreviata la vita per la mancanza di cibi nutritivi, e sostanziosi.

Fatto certo poi è, che noi siamo nel bisogno di

procurarci nuovi mezzi d'industria con nuovi generi di cultura, essendo un vero sogno di riscaldata fantasia il darsi a credere, che i prodotti cereali, e specialmente il grano possano risalire a quegli eccessivi prezzi che gli vendemmo negli anni decorsi. Di ciò fu cagione (mi giova qui ripetere quanto scrissi in una Memoria *sulle Pecore*, consigliando il miglioramento della loro razza) di ciò fu cagione una guerra ostinata di circa trent'anni, generalmente può dirsi a tutta l'Europa; la quale togliendo all'agricoltura moltissime braccia, furono le faccende campestri negligen-temente eseguite, e per legittima conseguenza scarse le raccolte. Si aggiunga a ciò il triplicato consumo delle armate; le provvisioni per le fortezze e per i depositi militari, in cui deperisce la maggior parte delle vettovaglie; un'infinità di bestiame tolto alle campagne dove accamparono le armate; parecchi anni di estate freschissima, per cui, specialmente nei monti, non maturarono i raccolti; il blocco di tutti i porti d'Italia, che impediva l'entrata dei commestibili, ecc., e sempre più si rileverà che tutte queste cagioni, riunite insieme produssero gli eccessivi prezzi che sopra. Ora poi colla pace, rilasciate all'agricoltura tante braccia, e ridotti a coltura di cereali moltissimi fondi, in addietro infruttiferi, e aperto il commercio colle altre nazioni, sarebbe non vedere l'andamento delle cose nel loro vero aspetto, quale l'istoria di tutti i tempi e l'esperienza ce lo presentano, il pretendere che senza migliorare la nostra industria campestre, possiamo seguitare a far fronte ai bisogni della nostra vita incivilita ed a quelli dello stato.

Ed in prova della soprabbondanza dei generi frumentari, senza parlare della nostra Toscana, dove non si contavano un tempo che ottantamila poderi, e già sono adesso al numero di centomila, atteso il dissodamento di alcuni boschi e sodaglie, e il dissec-

cemento di vari paduli, noi osserveremo che dal Mar nero sbocca continuamente in Italia immensa quantità di granaglie; in Odessa grandi stabilimenti commerciali sono affiliati con potenti case di Livorno, di Venezia, di Trieste, di Genova e di altri principali porti della nostra penisola; in Russia quel suolo fertilissimo, ridotto sempre più a cultura, con tenuissima spesa produce mirabilmente; si navigano adesso alcuni fiumi per trasportare nei nostri mari quell'immense granaglie dell'Ungheria, che non avevano poco fa altro sfogo che quello dell'interna consumazione; le patate, in moltissimi luoghi, sono state sostituite ai grani; è notabile la deficienza dei metalli preziosi derivati dalla gravanza delle imposte; i mercati, in una parola, d'Italia rigurgitano di commestibili stranieri a minor prezzo dei nostrali.

Tutte queste considerazioni dunque comprovano la necessità in cui ci troviamo di rivolgere le nostre mire ad una maggior coltura degli alberi, sieno questi da frutto o da bosco: ma ciò mai potremo ottenerlo fintantochè non avremo delle estese piantonaje dirette da persone pratiche e intelligenti. Nè si dica, che per propagare l'agricoltura conviene che le terre sieno di natura sua oltremodo feconde. È questa una rancida obiezione dell'iguoranza e del pregiudizio, rovesciata ormai e smentita ovunque dai fatti, giacchè l'Autore della natura non versa l'abbondanza sopra la terra, ma nelle braccia dei diligenti lavoratori. Anche nelle terre le più aride e sterili tiene la natura ascosti dei tesori per dispensarli all'intelligenza dell'agricoltore. Che le ricche famiglie dunque col loro esempio insegnino alle povere a dimandare alla terra questi tesori. Niun sacrificio resterà senza ricompensa. Quelle sodaglie, che sono sterili oggi, pagheranno dimani le pubbliche imposte, ed accrescendosi il nostro suolo coltivato, sarà questa una conquista pacifica e gloriosa nel tempo stesso, potendoci più produrre il

ferro dell' aratro di quello che abbiamo infelicamente perduto con quello della spada.

Nella mania di diboscare, che ha avuto luogo in questi ultimi tempi anche in Toscana, riflettiamo che sarà molto utile l' allevare non solo gli alberi fruttiferi, ma quelli anche boschivi in non piccola quantità, dacchè tanti sono gli usi del legname da costruzione, e da combustione da esser considerato come un materiale di prima necessità. Meditiamo finalmente quanto il celebre *Rozier* scrive su tal proposito: — Oggi per tutto si taglia e si abbatte; onde la speculazione di molto piantare non può essere che assai buona e molto lucrosa. —

Penetrato io da queste verità, e persuaso che l' agiatezza, l' abbondanza, e la ricchezza nazionale sono sempre, in ultima analisi, la conseguenza della miglior coltura della terra; e che la pace di cui adesso felicemente godiamo, dopo tante tempeste, permette alle nazioni di esercitarsi con successo in quell' arte, che contribuisce all' aumento della potenza e della ricchezza degli stati in pochi anni più che lo facciano interi secoli di conquiste, e che finalmente derisa adesso quanto gl' influssi lunari quella falsa credenza che producessero gli alberi un' aria cattiva, è ormai provato, che coll' aumento della quantità del gas ossigeno viene a migliorarsi l' aria medesima; meditai dalla mia solitudine di abbozzare un *Manuale per il cultore di Piantonaje*, che adesso faccio di pubblica ragione,

Vidi ed esaminai con ogni scrupolosa attenzione varie opere trattanti di questo interessantissimo ramo d' industria, e mi sembrò che quella del tanto celebre *Calvel* niente lasciasse da desiderare: e fu mio divisamento, guidato da tale agronomo, che, per non ripetermi, trascurerò anche qualche volta di citare, di venire accennando tutto quello che potrà essere adat-

tato al nostro suolo; non trascurando però di giovarmi di quanto ne hanno scritto i nazionali, e di ciò che mi ha insegnato la mia stessa esperienza nei miei terreni, e quella dei coltivatori di mia relazione i più diligenti.

Che se con questo mio scritto potrò contribuire ad estendere nelle nostre campagne le piantonaje; e se col mezzo di esse arriverò a vedere anche in un solo palmo di terreno di più delle nostre sodaglie, e terreni incolti, subentrare all'attuale squallida nudità una perenne verzura; crederò di aver reso, unitamente alla mia operetta agraria il *Padron Contadino*, al *Manuale del Vignaiolo Toscano*, ed agli altri miei scritti di pubblica economia, un qualche servizio alla nostra agricoltura, ampiamente chiamandomene ricompensato dalla soddisfazione che ne proverò.

Proprietarj (io dò termine a questo Capitolo col riportarne i sentimenti del sullodato Calvel, mentre invitava alla formazione di buone piantonaje) Proprietarj, i vostri benefizj in tal modo perpetuandosi di generazione in generazione, vi renderanno come presenti in un avvenire remoto. Degli alberi robusti, che non si dimostreranno sensibili al corso troppo veloce degli anni, cingeranno i vostri possessi, e proteggeranno il mietitore infaticabile, che vi troverà nell'ore del suo riposo, e di un pranzo frugale, una difesa contro gli ardori del sole, che lo consumano; la pastorella sospirerà alla loro ombra sopra i suoi pudici affetti; il vecchio nella sua decrepitezza si ricorderà con un dispiacere misto di tenerezza che la sua gioventù ebbe per data l'anno medesimo, in cui fu incaricato della loro piantazione; ed i vostri nipoti, colla riconoscenza nel cuore, e le benedizioni nelle labbra, sentiranno risuonare deliziosamente nelle loro anime il nome del loro benefattore, che tramanderanno ai discendenti.

CAPITOLO II.

*Terra adattata alla Piantonaja , sua esposizione ,
e preparazione del terreno.*

*Or le terre esploriam : qual s' abbia ognuna
Color, qual nerbo e a che nutrir sia nata .*

Nè tutto dar tutte le terre pouno.

VIRG. GEORG.

Colla scorta dei naturalisti, e dei fisici agronomi i più accreditati noi distingueremo quattro sorti di terre, l'*arena*, cioè, l'*argilla*, la *calcare*, e la *vegetabile*, qualificata generalmente col nome latino *humus*, che significa terra. L'*arena* offrendo una riunione di corpi duri, angolosi ed irregolari, nè potendo per tal motivo stare in contatto che in pochissimi punti, offre nei suoi vuoti all'aria; ed all'acqua la facilità di circolarvi troppo liberamente, e da ciò ne risulta che questa qualità sola di terra, senza alcuna mescolanza non può esser molto favorevole alla vegetazione. Quei campi infatti dove l'*arena* è più pura, noi li vediamo mantenersi in una costante sterilità. Danno, non si nega, nell'autunno e nella primavera qualche speranza di prodotto in conseguenza delle piogge, e delle guazze; ma i calori estivi, che ne succedono la fanno svanire del tutto.

Al contrario l'*Argilla* è composta di molecole estremamente fini, di cui le levigatissime superficie, essendo a contatto in un gran numero di punti, danno a queste parti, naturalmente grasse, la facilità di unirsi intimamente, e di formare un corpo molto compatto: in conseguenza l'aria prova somma difficoltà nel puenstrar questa terra, e l'acqua, che anche in forma di vapore difficilmente si apre un passaggio,

a traverso i suoi pori, tutta vi rimane o almeno in gran parte. È sterile dunque anche quel terreno, dove l'argilla si trova sola, e unicamente può divenir produttivo quando questa coll'arena unite insieme si danno uno scambievole soccorso.

Un composto di rottami di conchiglie, depositate in alcuni luoghi dal mare, come in altri ha fatto dell'arena, forma quella terra che noi chiamiamo *calcare*. Quando questa non è mescolata con altra qualità non è niente meno sterile dell'arena pura.

Finalmente la terra *vegetabile* o *humus*, è il risultato della fermentazione, e della distruzione delle parti costituenti i vegetabili, che la putrefazione ha ridotti allo stato di terriccio. Le superficie dei terreni offrono sempre in maggiore o minor quantità questa terra preziosa.

La qualità dunque e la bontà di un terreno dipendono dalla giusta proporzione colia quale l'arte o la natura hanno fatta la mescolanza delle sopra descritte terre. E siccome questa varia generalmente e spesso anche in un modo sensibilissimo nel medesimo campo; così la sola attenta osservazione, e l'esperienza possono indicare al giudizioso agricoltore la misura di una tal mescolanza nelle sue terre.

Ora con questi principj, nel formare una piantonaja, conviene attenersi ad uno stato medio, scegliendo un terreno, che non sia nè tanto pingue, nè tanto sterile. L'uno e l'altro presentano i loro inconvenienti, e possono portare a conseguenze egualmente dannose. In un terreno infatti eccellente noi potremo ottenere delle piante assai vigorose che faranno, direi, maraviglie con i loro progressi, col diametro dei loro fusti, e col lusso dei loro rami, e si anticiperà anche di un anno e più la loro trapiantazione; ma se poi il terreno, in cui conviene stabilmente collocarle, sarà molto inferiore a quello dove nacquero e furono

educate; è cosa indubitata che non vi prospereranno giammai per tutto il corso della loro vita. Al contrario, se la piantonaja fosse collocata in terreno assai sterile, gli alberi tenerelli non potrebbero trovarvi che con molta pena i principj della vegetazione, dei quali se le piante tutte non possono mai star prive finchè rimangono sul suolo, nè risentono un bisogno assai maggiore nel primo loro sviluppo. Il diligente piantonista però pieghi piuttosto al terreno alquanto grasso che al troppo sterile.

La piantonaja sia sempre esposta, per quanto sarà possibile, tra levante e mezzogiorno, o almeno tra mezzogiorno e ponente, e non mai a tramontana nè a mezzogiorno perfetto; coll'avvertenza però che sia difesa più che si può dalla violenza dei venti, e specialmente dallo scirocco, sempre micidiale alle piante, soprattutto quando sono assai giovani.

Sanno anche i più idioti, che il terreno destinato ad una piantonaja deve essere bene scassato e diveltato: ma alcuni s'illudono nel credere, che quanto più sarà questo scasso profondo tanto maggiormente vi prospereranno le piante. È questo un errore che merita di esser corretto, perchè le radici e i fittoni penetrando molto a fondo, porta poi la necessità che vengano tagliati nello sbarbarli con grave danno delle piante medesime; oppure, potendoli tutti conservare, converrebbe scavare una fossa più profonda delle ordinarie, dove poi devono collocarsi. Io mi sono sempre trovato contento della profondità di un braccio e mezzo, e niente più.

Sarà cosa poi utilissima, che questo divelto venga fatto sei mesi almeno avanti la piantazione, e così trovandosi esposto all'azione del sole, e all'influenza tutte dell'atmosfera, acquisterà certamente tante buone qualità, quante ne potrebbe ottenere da una mezza concimatura. Dato il caso inoltre, non raro, ma anzi

frequente, che in tal divelto variino di qualità gli strati del terreno; per renderlo tutto eguale, converrà supplire alla terra superiore cogl'ingrassi e colla mescolanza dei terricci; talchè l'effetto sia che i punti tutti della piantonaja presentino, il più che sia possibile, un terreno di bontà eguale, acciò tutti i frutti vi prosperino egualmente. La moderazione peraltro ci guidi sempre nell'usare di tali ingrassi, ed in questa, come in qualunque altra faccenda agraria, l'accorto campagnuolo non perda mai di vista quella massima antica, ma vera, *che il più delle volte, cioè, il migliore è nemico del buono.*

Le attenzioni finalmente, che si dovranno usare in questo divelto, non saranno mai troppe, e vedremo ricompensate col centuplo tutte le nostre fatiche. Però sarà cura del Piantonista di nettare accuratamente il terreno non solo dalla gramigna, principal nemico delle piantonaje e di qualunque sementa, ma da ogni altra radica la più piccola, e dai sassi, coll'avvertenza di sminuzzare tutte le zolle, e render così la terra più sciolta che sarà possibile.

CAPITOLO III.

Del Semenzaio.

*Pria multiforme hanno il natal le piante;
Ch'altre per sè, d'ogni governo mute
Sanno immense occupar campagne e ripe;
Come il pieghevole silio, il pioppo altero,
L'umil ginestra, e biscolore il Salce:
Sorgon altre dal seme al suol commesso.*

VIRG. GEORG.

Una delle principali cagioni, per cui noi vediamo nelle nostre coltivazioni alberi molto stentati, e col-

l'aspetto della decrepitezza prima di aver passata la gioventù, e che molte volte, essendo da frutto, passano l'intera lor vita, senza che in una sola annata ci abbiano dato in abbondanza i loro prodotti; è assolutamente la mania, direi quasi, universale di far uso di quei polloui, che gettano spessi al loro piede alcune piante, come il susino, il melo, il pero, il ciliegio, ecc., abbagliati sovente gli agricoltori dall'apparenza di una vegetazione felice, e dal minor prezzo nel loro acquisto. Questo sistema non si potrebbe mai bastantemente riprovare, essendo oramai assioma nella scienza agraria, che gli alberi tutti, sì da bosco che da frutto, derivanti dai semi, sono assai migliori di quelli moltiplicati con qualunque altro mezzo, perchè più durevoli, di legname più forte, più adattati all'innesto, e perchè danno anche frutti di un sapore più grato.

Chi ama dunque avere una buona piantonaja, destinerà in essa un pezzo di terreno per ispargervi i semi, dal quale estrar possa a suo tempo tutte le giovani piauticelle da disporsi nella piantonaja medesima. Questo terreno sia sciolto piuttosto che argilloso, il più che sia possibile difeso dai venti, nè mai esposto a tramontana, o a perfetto mezzogiorno. Sarà anche vantaggioso, che abbia un grado maggiore in bontà di quello del restaute della piantonaja, governato con un poco di terriccio, o con sugo bene smaltito; dovendo noi sempre riflettere, che la pianta nella sua prima infanzia abbisogna di un alimento più sostanzioso di quello che richieda quando è adulta.

Il semenzaio che potremo avere nella nostra piantonaja ci apporterà tutti quei vantaggi, che abbiamo rilevati trattando degli alberi per le nostre coltivazioni, e ci libererà da quegl'inconvenienti, ai quali anderemmo soggetti dovendo comprare le piante tenerelle da' rivenditori, che nello smercio non hanno

altro in mira che il proprio interesse, poco comunemente curandosi dei vantaggi o degli scapiti, a cui possono andar soggetti gli acquirenti.

In tante aiuole di due braccia in larghezza, più o meno secondo le circostanze e la qualità delle sementi, verrà diviso il terreno del semenzaio, e tra ciascuna di esse si lascerà un viottolo, che, oltre a servir di scolo alle acque, darà tutto il comodo al piantonista per innaffiare al bisogno le pianticelle, sarchiarle e tenerle in ogni tempo pulite dalla gramigna, e dalle altre erbe tanto a loro nocive. S'intende già, senza che io lo faccia qui avvertire, che in ogni aiuola saranno sparsi dei semi di una medesima qualità, e non mai di varie confusamente.

Non piantar folto, e non seminar fitto, dice un antichissimo proverbio agrario, quale se deve esser la guida di ogni prudente in qualunque faccenda campestre, maggiormente lo sia del piantonista nella formazione del semenzaio. Ma pure quanto spesso vien trascurato, quantunque nessuno abbia mai potuto veder prosperare dei piantoni troppo folti, fossero pur questi seminati in terra la più sostanziosa, e della miglior qualità. Regola dunque generale e costante: Il piantonista deve esser piuttosto prodigo che avaro di terreno nel semenzaio. Il troppo fitto infatti, oltre ad impedire la sarchiatura, permette che la gramigna, ed altre erbe uemicissime delle piante vi rimangano; e quand'anche questa in parte si potesse eseguire, espone al pericolo di sradicare le piante medesime, o di far loro con il ferro delle ferite, sia pure quanto si voglia cauto e diligente il piantonista. Di più, senza neppur contare la difficoltà che s'incontra nello sbarbarle per trasportarle a suo tempo nella piantonaja, la giovine pianticella troppo folta contrasta alla sua vicina l'aria che la nutrice, la fortifica e la fa crescere, ed i raggi solari che la riscaldano. Nell'interno

poi della terra, le loro radici che s'incrociano, e s'intralciano, e si stringono, sembrano, direi, dichiararsi una guerra mortale, per decidere a chi apparterrà quel terreno che le circonda, e le sostanze vegetabili in esso racchiuse. Dall'altra parte poi se faremo rada la sementa, ci troveremo abbondantemente indennizzati dalla buona qualità dei piantoni, e di ciò che potremo aver perduto nel loro numero: ed è cosa degna di osservazione, che se un tal piantone è stato ben secondato dalla cultura e dalle stagioni, è più in grado di esser trasportato dal semenzaio alla piantonaria alla fine dell'anno, di quello che lo sia dopo due anni un altro proveniente da una troppo fitta sementa. Abbia dunque il piantonista sempre davanti agli occhi il citato proverbio verissimo: *non seminar fitto e non plantar folto*.

La natura stessa e non l'arte ci ha benignamente indicato il tempo e l'epoca diversa per la sementa di tutte le piante, ed è questa nel momento appunto della maturità delle frutta degli alberi rispettivi. Ma siccome i semi, come avremo luogo di osservare, possono, dopo raccolti, conservarsi per qualche tempo, senza alcun loro detrimento; così il tempo della sementa la più sicura sarà quello della primavera; ed in questa forma il seme che fosse sparso antecedentemente nel terreno eviterà i danni dei ghiacci, degl'insetti, ecc.

E qui non sia fuor di proposito l'osservare, che dobbiamo lasciare ai compilatori di ridicoli almanacchi la cura di fissare al credulo campagnuolo le fasi, e i giorni della luna, nei quali con sicurezza attender possa alle faccende campestri, e specialmente alle sementi, mentre l'osservare alla luna è lo stesso che mettersi nel pericolo di rovinare affatto le proprie faccende. Nel nostro secolo ogni uomo che ragioni segue sempre il calendario della natura, che gli antichi pregiudizi lunari tentarono di riformare, nè si dà

più pena di porli in ridicolo, dachè la sana ragione, ed il pubblico dispreggio fecero loro quella giustizia che meritavano. Chi ha fior di sennò, con il comune sentimento di tutti i buoni astronomi, fisici, chimici, e agronomo-pratici, crede agl'influssi lunari quanto un illuminato filosofo creder può ai maleficj, alle fattucchierie della *pentola ammalatrice*, di cui facevan uso le vecchie streghe, farbe più che superstiziose, per far riacquistare un amante perduto, ed a cose frivole di questa sorta. Adesso la taccia d'ignorante, d'inetto e di superstizioso è meritamente inseparabile da quel tale, che attribuisce alla luna le sue influenze sopra gli uomini, gli animali, i vegetabili, le pietre, le piogge, i venti, le tempeste, e gli spiriti stessi: e *Buffon, Duhamel, la Quintinie, Grimaldi, Re*, con mille altri agronomi di rinomanza, asserirono, che il prestar fede alla luna nelle opere campestri è indegno di uomo non dirò dotto, ma anche soltanto di senso comune fornito.

Che se gli antichi geoponici, anche di sommo credito, spesso regolarono le faccende rurali guidati da simili influssi noi dobbiamo perdonarlo a quei secoli in cui non si esaminava se le teorie ricevute per tradizione fossero realmente vere, o false. Le leggi fisiche sulla vegetazione dimoravano in un caos di oscurità, nè si operava o pensava se non in conformità di ciò che si era operato o pensato dagli antenati. E si può anche riflettere, come fu scritto saviamente da un dotto filosofo, che una pratica cattiva si propaga da sè medesima a guisa del fuoco, finchè non trova un ostacolo più forte, che ne arresti l'impeto; e che dall'altra parte la verità ha bisogno di secoli interi per giungere a fare un passo solo.

Gettati i semi nel terreno, sa ognuno che devono esser ricoperti più o meno secondo il loro maggiore, o minor volume, avendo questa regola pochissime ec-

cezioni; ed assegnandosi generalmente alle semente comuni la profondità di un pollice, e a quelle da osso di due. Solo faremo osservare, che nella semente dei semi ossei, come il pesco, il susino, l'albicocco, ecc., convien sempre porre il nocciolo colla punta voltata verso la terra, e non mai in contrario; altrimenti sarebbe forzata la natura ad un'azione inutile per dare alle radici, ed al fusto le loro direzioni naturali; e la pianta per tal motivo, indugiando alquanto a nascere, sarebbe sensibilmente più stentata assai delle altre, conservando forse qualche difetto per tutto il corso della sua vita. Questa precauzione merita di essere attentamente osservata, poichè si crede nel generale dagl'ignoranti campagnuoli affatto inutile, o almeno di piccola entità.

Gli esperti in genere di piautonaje danno le appresso regole per la scelta dei semi, ed io mi compiaccio di riportarle perchè la mia stessa esperienza replicatamente mi ha insegnato che portano a felicissimi risultati: 1.^o Si prendano i semi dagli alberi adulti, ma non tanto vecchi; 2.^o sieno sempre preferiti gli alberi soleggiati, isolati, e quegli meglio conformati nella rispettiva specie; 3.^o per gli alberi fruttiferi si levino i semi da quelle frutta, maturate piuttosto nei rami laterali che verticali; 4.^o si abbia cura speciale che le frutta, dalle quali si toglie il seme, sieno giunte alla loro perfetta maturità, e per maggiormente accertarsene sarà sempre meglio sceglierli da quelle che, conservate per lo inverno, danno segni di prossima putrefazione, o sono anche putrefatte; 5.^o le semenze di qualunque pianta, che cadono da sè stesse all'epoca della loro maturità, sono le migliori.

Per la conservazione poi di questi semi fino alla primavera, epoca più propizia, come osservammo, al loro spargimento sul terreno, vengono date diverse regole, le più facili delle quali si riducono a collo-

care i semi ossei, o a nocciolo, in una cantina o in altro luogo di aria temperata, ricoperti a strati con rena o terra ben trita, piuttosto moderatamente umida, e di conservare gli altri semi, come si fa del grano e delle biade, in luoghi sani, dopochè però saranno stati prosciugati al sole, e non mai al fuoco, per evitare in quest'ultimo caso il pericolo, che possano dal troppo calor perder la facoltà di germogliare. Non sarà poi mai inutile la precauzione d'infondere i semi, almeno i più grossi, nell'acqua prima di consegnarli al terreno, e di scegliere quelli che vanno al fondo, trascurando sempre gli altri che nuotano alla superficie come appunto segue del grano vuoto nella sua lavatura. Qualche volta sarà ben nelle semente più delicate il ricoprire il terreno con boraccina, o con paglia, o con erba secca, avanzo delle sarchiature; e così, coll'impedire, che la terra sia troppo calcata, verranno pure protette le giovani pianticelle dai troppo cocenti raggi del sole.

Anche gli ulivi, quelle piante preziose, che formano, come già dissi, il più bello ornamento e la ricchezza delle nostre campagne, possono propagarsi per mezzo di semi; ed in tal caso si rende necessario nel secondo anno trasportare dal semenzaio nella piantonaia le tenere piante, ed ivi educarle come gli altri frutti. Ma siccome questo metodo non è punto addottato in Toscana, avendoci ormai provato una lunga e costante esperienza, che tal propagazione per mezzo di *Ovoli* è da anteporsi alle altre tutte; così dirò che questi ovoli possono immediatamente collocarsi in primavera nella piantonaia, e non nel semenzaio, e che ben custoditi, come diremo delle altre piante, al termine del terzo anno potranno trasportarsi nelle nostre coltivazioni.

Si avverta per altro di non essere ingannati; come pur troppo succede nella fattura e nell'acquisto di questi ovoli, de' quali avremo luogo di parlare in al-

tro Capitolo, e rammentiamoci, che nella nostra Toscana oramai si è provato dai fatti, ripetuti per molti anni, che gli ulivi i più feraci sono i *correggioli monraioli*. Precetti per la più vantaggiosa coltura di queste piante si possono riscontare nella celebratissima opera del nostro Toscano sig. *Giuseppe Tavanti*, coronata già dall'I. e Reale Accademia dei Georgofili. Io vorrei che questo scritto di tanto credito facesse parte della biblioteca di qualunque agricoltore, per il vantaggio delle nostre campagne, e per l'utilità di tutto lo stato.

La cura principale, che dimanda il semenzaio è quella di tenere costantemente pulite le tenere piante dall'erbe che le circondano, e non di rado le affogano, di ricoprir la sementa di musco, di paglia o di foglie secche, per proteggerle dai cocenti raggi del sole, e di adacquarle con una certa parsimonia, unicamente nel caso che il piantonista si accorga, che incominciano a soffrire per mancanza di umore. Io dissi avvertitamente con parsimonia, giacchè, facendosi altrimenti, si affretterebbe di troppo il loro accrescimento, e poste quindi nelle coltivazioni, senza di un tal beneficio verrebbero più presto a perire e non riuscirebbero troppo belle. Dopo di un tale adacquamento converrà diradare le piante che fossero troppo folte, levando, come ben si comprende, le più deboli e stentate; ed usando però tutta l'attenzione in tal faccenda, per non recar danno alle altre pianticelle, che devono rimanervi, e rivestire a suo tempo la piantonaja.

Finalmente per tutto quel tempo che resteranno nel semenzaio, conviene astenersi dal tagliar loro qualunque ramuscello lasciandole crescere a loro piacimento. Per due o tre anni non potare il piantone, insegnava il Davanzati: il Trinci non permette il taglio che dopo quattro o cinque anni: e Columella con Crescenzo dopo otto: Virgilio stesso cantò:

*Finchè l'età del primo onor s' infronda
Tu lor perdona.*

CAPITOLO IV.

Estrazione degli alberi dal semenzajo, e loro collocamento nella piantonaja.

*Or chi vuol nell' età canuta, e stanca
Di pigra povertà non esser preda,
E poter la famiglia aver d'intorno
Lieta, e la mensa di vivande carca,
E far astio al vicin, non pur pietade;
Nella nuova stagion non segga invano:
Ch'or rinnovi, or rivesta, or pianti, or cangi,
Pur secondo il bisogno, or vigne, or frutti.*

ALAM. COLT.

Che antichissimo sia il costume di trasportare dal semenzajo nella piantonaja le tenere pianticelle per innestarvele ed educarvele fintanto che non vengano collocate nelle coltivazioni, ce lo dice *Columella* medesimo cogli altri più rinomati scrittori di cose campestri. Le piante in tal forma, fino dalla loro prima età, si avvezzano a cambiar di terreno, le loro radici possono estendersi a piacimento, incominciano a prendere una direzione orizzontale; e per questi motivi pure con maggior facilità possono poi trapiantarsi in quelle situazioni dove terminar dovranno la loro vita per il che non fu punto esagerato il proverbio, *che un tale trapiantamento vale un mezzo innesto*. E un valente nostro geponico ci lasciò scritto più secoli fa: « Gli antichi ponevano i frutti salvatichi nelle fosse, e quivi gli annestavano senza dar loro tanti martori, e tramute come noi facciamo, che dal bosco nella nestaiola ovvero semenzajo gli trasponiamo, quivi gli annestiamo, quindi gli trasportiamo nelle fosse. Benchè ancor oggi i meno diligenti fanno come gli antichi, o gli annestano in sul posto per meno

arrischiare. Io lodo il semenzario, perchè quivi con tutti i nostri comodi gli possiamo allevare, e perchè quelle tramute non son già tante cadute, ma tante colture; e per conseguenza tante addimesticature, che fanno le frutta ogui volta più belle e migliori; onde annessando sopra lo innesto più volte, quanto più soprannesti, tanto più delicate e grosse e nobili frutta avrai, e possonsi quei martorj con altrettanti più vezzi ricompensare. »

Un anno o diciotto mesi dopo la sementa sarà l'epoca di questo trapiantamento, quale peraltro non può determinarsi con tutta la precisione, essendo necessario qualche volta adattarsi alla qualità delle piante, e delle stagioni. Quello però che non si potrebbe mai bastantemente raccomandare si è, che le piccole piante sieno levate dal semenzajo con tutte le diligenze e precauzioni possibili, la prima delle quali quella esser deve di far ciò in un momento che la terra non sia nè troppo secca nè troppo umida; in giornate temperate, serene e non ventose; profondando per la loro estrazione la vanga in maniera che ne sollevi affatto le pianticelle e procurando che non restino punto mutilate le loro tenere radici, cosa che è molto essenziale per il miglior successo della piantonaja.

È inutile l'avvertire; mentre il più idiota da sè medesimo deve comprenderlo, che nella piantonaja saranno destinate separatamente tante aiuole a quante sono le qualità di frutti o alberi da collocarvisi. Solo non sarà fuor di proposito il ripetere qui quanto dissi pel semenzajo, che convien, cioè, esser prodighi e non avari di terreno, come segue comunemente per un imperdonabile errore. E siccome non è possibile indicare una regola invariabile per la distanza di tutte le piante, dovendo ciò sovente deciderlo una savia esperienza, mentre la querce esser deve più isolata e distante del

tiglio, il *noce*, più del *ciliegio*, il *nocciuolo*, più del *pesco*, il *susino*, più del *mandorlo*, ecc.; pure si può almeno stabilire che gli alberi destinati ad elevarsi diritti si possono porre più fitti; gli altri, che nell'anno seguente devono trasportarsi in altro luogo della piantouaja, alla distanza di un braccio o poco più; e finalmente a quella di due braccia tutti gli altri, che dovranno esservi innestati, e rimanervi fintantochè non saranno collocati nel terreno a dimora.

Si dispongono comunemente le piante in maniera che il primo filare non corrisponda al secondo, perchè non si trovino di faccia l'una all'altra; ma se le planteremo in triangolo, o in terzo, meno si aduggeranno tra loro.

Per deciderci però al raro piuttosto che al fitto potremo anche opportunamente riflettere, che l'albero, oltre il suo nutrimento, che ricava dalle barbe e dalle foglie, ha bisogno anche dell'aria, diciam così, per respirare, come ne hanno bisogno gli animali. Infatti nelle piantagioni troppo folte noi vediamo molte cime sottili, che cercan di aprirsi una strada onde arrivare a godere dei benefizj della luce, e se ciò vien loro impedito dalle vicine piante prendono i loro rami delle direzioni molto strane, e non di rado vengono a perire.

Un costume, quasi universale anche in Toscana, assegna la primavera per epoca alla trapiantazione non solamente delle piante adulte, ma delle giovani ancora, di qualunque sorta esse siano. I buoni agronomi peraltro vogliono, che l'epoca la più opportuna sia l'autunno. E per convalidare tale opinione mi piace adesso far conoscere quanto ne dice quell'autore, che mi sono proposto per guida principale. Riportato l'assioma agrario: *Piantazione sollecita, danaro assicurato*: fissa ai primi di novembre la piantazione, rispondendo all'obietto che il succo è sempre allora in mo-

vimento, e le foglie non sono affatto cadute; ed aggiungendo ai successi dell'esperienza le seguenti ragioni, che devono garantirla.

Nelle piante, il moto del succo non è giammai interrotto del tutto, come la circolazione del sangue negli animali soggetti a svernare. Se voi esigeste un interruzione totale non piacereste giammai. Non potete dunque che aspettare un rallentamento più o meno sensibile nell'azione del succo medesimo. Questo rallentamento ha due cause principali; deriva la prima dallo spossamento momentaneo dell'albero, che è forzato a moderare la trasmissione del succo, che si evapora in grande abbondanza per mezzo della traspirazione delle foglie, fino a tanto che le radici non ne abbiano fatta una nuova provvista. Questa epoca cade verso la canicola, cioè al terminare del mese di luglio, ed è più o meno anticipata secondo la variazione dell'atmosfera.

Dalla primavera fino al giugno, le foglie sono così tenere e i loro pori talmente aperti, che esse aspirano e traspirano una quantità considerabile di succo. Se esse conservassero per tutta l'estate questa facilità di traspirazione, l'albero languirebbe infallibilmente, ed i frutti non acquisterebbero tutta la maturità. Ma il calore fortifica queste foglie, e le indurisce insensibilmente, come si può giudicarne dalle gradazioni di verde che esse perdono: allora la loro traspirazione non è così abbondante, ed una gran qualità di succo si depura per perfezionare il frutto. Paragonate tutti gli alberi precoci ai serotini, e vedrete che le foglie dei primi sono dure, allorchè le altre non hanno acquistato ancora la loro estensione. Così appunto il cileglio primaticcio dissecca le sue foglie, allorquando il settembrino ne getta ancora delle nuove.

Indipendentemente dallo spossamento dell'albero, il ritardo del succo dipendente dal grado di tempe-

ratura dell'atmosfera. È quasi dimostrato, che le piante non hanno un calor proprio come gli animali: la loro traspirazione è meno forte nella notte che nel giorno; essa diminuisce a proporzione che il sole si allontana dal segno della bilancia per percorrere i segni settentrionali, ed in quest'intervallo il succo ritarda più o meno, secondo che il termometro s'inalza o si abbassa al disotto di zero. Ma l'epoca della piantazione non dipende dalla maggiore o minore velocità del succo medesimo.

Meno anche dobbiamo deciderci alla piantazione degli alberi dalla caduta delle foglie. Molti, come la Querce, il Faggio, ecc. ecc., non le perdono affatto che in primavera; tutti gli alberi resinosi, i sempre verdi, come l'agrifoglio, l'alloro, ecc., le conservano sempre, e tuttavia si trapiantano con successo. La vera epoca per la piantazione si annunzia allorquando la gemma dell'estremità ha perduto le sue foglie, e le altre gemme del giovine piantone sono ben formate, avendo acquistato, se posso così esprimermi, il grado di maturità necessario. La foglia allora diventa gialla, il suo peduncolo si appassisce, ed ha compito le sue funzioni nell'ordine della natura. Essa ha soccorso la formazione della gemma, l'ha nutrita, fortificata, e difesa: il suo ministero, ed il suo soccorso divengono oramai inutili, e però l'abbandona alle proprie sue forze. E così questo è un segno evidentissimo che il succo ha percorso con un'attività decrescente, egualmente che il calore, il circolo circoscritto dalla natura.

A quest'epoca dunque si pianti. La terra più facile a maneggiarsi, ed a secondare le nostre vedute conserva ancora del calore; essa può eccitare una fermentazione favorevole allo sviluppo dei giovani alberi; il loro tronco, e le loro radici hanno i vasi aspiranti più dilatati, ed una forza di attrazione saprà rivolgere a loro profitto i vantaggi di questa fermentazione: le

papille delle radici più aperte avranno, avanti il rigore dei freddi e dei ghiacci, il tempo opportuno di riempirsi di quell' umido mucoso, che si elaborerà nelle radici per diffondersi nel tronco; e le cappillarità si formeranno prontamente.

Ponderate adesso queste ragioni, e paragonati questi felici risultati colle piantagioni fatte d'inverno e di primavera, pare che non si debba punto bilanciare per la scelta dell'autunno; quando peraltro una ragionevole esperienza, attesa qualche località, non abbia potuto insegnarci di operare diversamente. Sarà utile poi sempre, prima di consegnare alla terra le piante di qualunque sorta esse sieno, d'immergere le loro barbe nell'acqua, in cui sia stato disciolto del letame vaccino o pecorino, della colombina o pollina, e quando non si possa sollecitamente piantarle, saranno seppellite le barbe medesime in terra buona, sciolta e fresca.

Tutte le diligenze insomma sieno usate dal piantonista in questa trapiantazione, circondando colla massima cautela le radici, anche le più minute, con terra ben trita, e, come dicono i contadini, *ricotta*; e pigiandola leggermente intorno ad esse non deve però batterla nè calcarla come costumano alcuni, ma lascerà al tempo la cura di rassodarla. Sarà bensì utilissimo, quando ciò possa facilmente eseguirsi, l'innaffiarla subito, avendo l'acqua in sè stessa molte parti nutritive, delle quali i buoni effetti ci dimostra una quotidiana esperienza sugli alberi di fresco trapiantati.

E per deciderci maggiormente a tali diligenze anche scrupolose, potremo riflettere, che i maestri di moralità, insegnando la maniera di formare dei cittadini virtuosi, vogliono che questa resulti da una buona educazione primitiva nella loro infanzia; esemplificando ciò da un albero vegeto e fruttifero, che per giungere in questo stato ebbe bisogno di tutte le

cure del giardiniere fino da quando era tenera pianticella.

Da varj agronomi, anche di gran credito, si è agitata, e si agita, tuttora la questione se debbansi tagliare o no parte delle barbe agli alberi nel trasportarli dal semenzaio alla piantonaja, e da questa nelle coltivazioni; e specialmente il loro fittone, ossia quella radice maestra, che perpendicolarmente s'insinua nel terreno, e di cui sono fornite le piante per mezzo dei semi, essendone prive le altre, che risultano dai magliuoli, dai margotti, dalle mazze, ecc. ecc. Per convincersi, salve poche eccezioni, esser il taglio un pregiudizio dei più fatali, giovi qui pure udire quanto maestrevolmente insegnò quel valente agronomo poco fa da me citato. La vegetazione (la cosa è lucidissima) e l'accrescimento non possono aver luogo in qualunque pianta, se non allorquando essa riceve il nutrimento necessario ai suoi progressi. Questo nutrimento è il succo, che passa e filtra per il tronco, d'onde si spande per i rami, e perviene fino alle foglie, che colla loro traspirazione rigettano nell'aria o il più del fluido che è loro trasmesso, o i succhi inale elaborati, indigesti, o strauieri, che non potrebbero assomigliarsi alle piante.

Ora donde vengono questi succhi se non dalle radici? Il primo fenomeno che ci offre la natura nello sviluppo della vita di qualunque seme è l'estensione del germe, che allungandosi diviene una radicola, la quale si sforza di ricevere nella terra dei soccorsi, nel tempo stesso che la plumula, da cui deve sortire il fusto, troppo debole ancora, si difende fra i lobi protettori che si aprano insensibilmente per elevarsi con essa alla superficie del terreno. Con progressi quindi che prevengono sempre quelli del fusto, questa radicola si allunga, ed a poco a poco si cangia nel fittone, da cui partono successivamente molte dirama-

zioni di radici, che ne producono altre. Formate queste, il fusto si sviluppa in rami nella medesima proporzione.

Dotate inoltre di una forza di assorbimento, di cui non si saprebbe giudicare dalla debole apparenza dei loro mezzi, queste giovani radici premono ed implorano il seno materno, che si apre da tutte le parti per distribuir loro quell'alimento prezioso, che la circolazione deve diffondere con una saggia distribuzione nelle membrane del fusto, a misura dei bisogni che reclamano questi soccorsi. Le radici, sempre attente a prevenire tali bisogni, moltiplicano i loro mezzi assorbenti con un numero infinito di papille, da cui derivano le radici capillari, che debbono riprodursi tutti gli anni per l'aumento delle radici grandi, e del fittone.

Questa parola fittone indica così energicamente la radice principale, il punto dal quale tutto dipende il sostegno dell'albero, che basta solo nominarlo per annunziare la sua utilità, e per far sentire la necessità di rispettarlo se si suol formare un buon fusto. L'influenza che egli ha in questo rapporto ci fa concepire quella delle radici, relativamente ai loro rami corrispondenti.

E per confermare una tal verità con esempj, si taglia l'estremità delle radici di un cipresso, che sono terminate da un piccolo bottone nero, e si vedrà che queste, non allungandosi, nè ingrossando altrimenti, non nè gettano altre laterali, e l'albero non acquista vigore, nè si eleva più in alto. Si trapiantino dei pini, degli abeti, e in generale qualunque specie di albero resinoso: se le loro radici sono state rotte o mutilate, è raro che non periscano. Di più, quantunque tali radici sieno conservate intatte essendo state moto scalzate, se gli alberi non periscono restano languidi per molto tempo.

Si potrebbe opporre che molti alberi, a cui furono mutilate le barbe, vegetarono nulladimeno. Io ne convengo, ma fa d'uopo convenire ancora, che se si trovano degl' individui, che soppravvivano a questa prova, quelli che vi resistono avrebbero maggior vigore senza questa mutilazione funesta. Si può al più concludere da ciò, che la conservazione delle radici è più o meno importante secondo la natura e la delicatezza degli alberi; ma che la necessità in cui siamo di conservarle intere negli uni, è un avvertimento di fare altrettanto negli altri, per assicurare il successo della trapiantazione. Si tenga per regola generale e costante, che nella piantazione degli alberi dobbiamo avere una scrupolosa premura di conservare tutte le loro radici con il fittone, non escluse mai le capillari, che sono quelle appendici filamentose che, a guisa di barba o di capelli, vestono le diramazioni maggiori; tagliando unicamente quelle, che potranno esser seccate o guaste, e ripiegando solo il fittone medesimo, quando in qualche circostanza non sia possibile il piantarlo in tutta la sua lunghezza.

Per la legge fisica della vegetazione, scrisse anche *Roxier*, i fusti debbono crescere in alto, e la madre radica deve internarsi nel terreno. Dunque il sopprimerla, allorchè si trapianta un albero, è lo stesso che contrariare la legge della natura, giacchè essa non ha fatta alcuna cosa in vano. Se la natura segue questa legge costante con tutti gli alberi, è un grande azzardo l'allontanarsene, ed anche diventa maggiore se si pretende di saperne più della natura medesima. Intanto questa ridicola pretensione dell'uomo è la conseguenza immediata, che si ricava dalla quotidiana condotta dei giardinieri e dei piantonisti: ma vi è di peggio, costoro hanno formato un codice, in cui è fissata la maniera e l'arte di mutilare le radici, e vi sta registrata la condanna di morte contro quella

maestra, ossia fittone. . . . No, non bisogna mai perder di vista il cammino ammirabile della natura. Avvezziamoci a leggere nel suo gran libro, che ci tiene sempre davanti gli occhi. Noi vedremo quanto sia necessaria la radice maestra acciò un albero prosperi, e sia di bella apparenza. Osserveremo che se una pianta trova sotto il suo fittone, ad una certa profondità, o uno strato di pietra o di terreno, in cui non possa penetrare, allora forma un gomito, prende una direzione obliqua, e la conserva sempre finchè non abbia trovato un punto di terreno, in cui possa liberamente internar le sue radici. Imitiamo quest'esempio, e quando accade, che tutta la lunghezza del fittone imbarazzi nel piantare un albero, piuttosto che tagliarlo, facciamo circolare il di più nel giro della fossa, procurando che entri nel terreno la sua estremità. Lo stesso dovrà praticarsi di tutte le radici secondarie.

Gli antichi medesimi ebbero molto cura del fittone, e nel *Davanzati* si legge: « Nel trasporre abbi gran cura alla barba maestra detta il fittone; perchè punto punto che questo sia o tagliato o magagnato, non manda alle frutta virtù gagliarda; perciò cascano, o bacano, e i frutti intarlano e bastano poco, meli o peri massimamente. »

Che se da questa precauzione risulteranno grandi vantaggi, non saranno minori quelli (e oramai l'esperienza ha illuminato tutti coloro che opinarono diversamente) che potremo ottenere dal non tagliare il fusto agli alberi nella loro trapiantazione, se non nel caso che si richieda una tale amputazione per esser rotto, infermo, oppure eccessivamente storto. Allora conviene scapezzare l'albero in maniera che gli restino due occhi più vicini al terreno. Questa potatura, come tutte l'altre, sia fatta accuratamente con un ferro tagliente, e sempre obliqua, acciò le piogge, e l'u-

midità ne scoli più facilmente, ed attacchino meno la midolla, o il cuore dell'albero stesso col loro soggiorno; coll'avvertenza pure di ricoprir la ferita con quell'impiastro, di cui a suo luogo trascriveremo l'opportuna ricetta.

Procureremo finalmente nel fare queste trapiantazioni (e ciò sia anche di norma per quell'epoca in cui saranno trasportati gli alberi nei siti a dimora) di collocarli nel terreno a quella profondità che avevano nella piantonaja, come di recente fu pure insegnato dal Dottor *B. Rosnati*, nella tanto interessante memoria: *Regole da osservarsi nella piantazione degli alberi, e degli arbusti*: ove, tra gli altri utilissimi precetti, si legge: Quello che più di tutto importa nel collocare gli alberi al luogo destinato si è di osservare bene, che non vengano superficialmente, nè troppo profondamente piantati, poichè nel primo caso arrischierebbero di essere facilmente snossi o sveltì al minimo urto, si scoprirebbero le radici e soffrirebbero l'asciutto; nel secondo, trovandosi le radici troppo lontane dalle utili influenze dell'aria in uno strato troppo compatto, e spesso troppo umido, non potrebbero che a stento dilatarsi, ed i succhi discendenti e ascendenti troverebbero maggior difficoltà a circolare, e quindi le piante così disposte, anzichè prosperare, caderebbero in languore, o per lo meno non sarebbero più suscettibili di quella riuscita che si desidera. Le replicate esperienze, istituite su questo punto di agricoltura pratica, il quale diede più volte motivo di suscitare quistioni, hanno deciso in favor di chi insegna non piantare gli alberi troppo profondamente, coll'avere nei diversi confronti evidentemente dimostrato non essere da altra cagione avvenuto il cattivo esito di certe piantagioni se non da questa erronea pratica.

Abbiassi dunque per massima di procurare di man-

tenere alla pianta traslocata quella situazione in profondità che prima aveva, siccome quella dalla natura stessa determinata: avvertendo però di doversi calcolare quella porzione di terra, che deve necessariamente sopravanzare per tutta l'area della fossa, in grazia di esser essa divenuta soffice, e dall'addizione fatta delle radici, ecc.; la qual terra col tempo torna a mettersi a livello del suolo circostante.

Ma una regola più precisa consiste nel tenere il colletto della pianta sotterrato di due, o tutt'al più di quattro pollici; a norma cioè della qualità del terreno, ed eccettuate sempre quelle specie di piante, che esigono particolarmente di essere invece più profondamente piantate, quali sarebbero gli ulivi. Ognuno saprà che il colletto è il preciso confine delle radici col tronco situato a fior di terra, d'onde incominciano quelle (le radici) a discendere sotto terra, e l'altro (il tronco) ad erigersi nell'alto spazio atmosferico. Sappiasi inoltre che nel colletto medesimo sta il punto divisorio fra il sistema aereo, e quello terrestre, ossia il centro vitale di un vegetabile, d'onde parte la forza d'aspirazione della radice per rintracciare entro la terra gran parte del nutrimento, e del tronco per rinvenire nell'atmosfera un'altra porzione. Da ciò si argomenterà di quanta importanza divenga la sua collocazione per non invertire, disturbare e impedire l'ordine naturale della circolazione umorale dei vegetabili; avvertendo di tenerlo tanto più superficiale, quanto più sia umido il terreno; e, viceversa, tanto più profondo quanto più sia leggiero ed asciutto.

CAPITOLO V.

Varj mezzi di propagazione delle piante indipendentemente dal seme. Ulivo e Vite.

*Son mille i modi, che natura impose
Di crearsi alle piante . . .*

ALAM. COLT.

Quantunque non si possa sperare, come già osservammo, di avere delle piante vegete, molto fruttifere, di lunga durata, senzachè queste sieno prodotte dal seme; pure la pratica, l'uso e la riflessione hanno indicati altri mezzi per la moltiplicazione delle medesime. Io adesso anderò indicandoli, facendo parola in questo Capitolo dell'Ulivo e della Vite.

L'ulivo, scrisse il Tavanti, i cui ottimi precetti gioverà sentire adesso succintamente, l'ulivo, oltre al seme, può riprodursi per mezzo dei rami, delle radici, e degli ovoli. E, quanto ai rami, sveltone da una pianta uno giovane del diametro almeno di un pollice, e sepoltane nella piantonaja, per una sufficiente lunghezza, l'estremità inferiore, l'organica concrezione incomincia a circondarla bentosto, ed emette delle tenere radici subito che essa è compita. Le funzioni della vita vegetale del nuovo individuo incominciano con queste radici. E tosto che sono capaci appena di apprestargli e moto ed alimento, il circolo dei succhi riprende il suo corso ordinario, ed il ramo da un'esistenza subordinata e relativa ne dispiega una assoluta, e propria. È facile qui l'avvertire, che, secondo il canoue riconosciuto da tutti gli agronomi, l'attività delle radici essendo simultanea d'azione, e proporzionale d'effetto a quella delle foglie, farà d'uopo spogliar di queste il ramo proposto, per non assoggettarlo ad un disequilibrio di forze nocivo sempre alla sua economia.

Quanto alle radici poi, allorchè la vecchiezza, l'infermità, o altra cagione qualunque consigliano di abbattere un ulivo, quelle che si sogliono recidere, ed abbandonare nel terreno, ripullulano ben presto, ed offrono dei giovani piantoni. Il modo con cui questa riproduzione si compie è riconosciuto. All'estremità della radice sepolta va formandosi un ovolo, da cui derivano nuove radici. Le protuberanze biancastre diffuse sulla superficie delle radici primarie, e che non sono se non che gemme, capaci nell'oscurità del terreno ambiente delle stesse funzioni di quelle dei rami nella luce dell'atmosfera, soccorrono questo sviluppo. Gli organi si dispongono successivamente in quella forma che pone un equilibrio fra le loro azioni rispettive, e la nuova pianta partecipa con efficacia all'influenza benefica dei suoi molteplici elementi. Questi tronchi di radici possono esser sepolti verticali, oppure orizzontali.

Si potranno anche ottenere nuovi piantoni nelle radici di un ulivo vegeto, se, elevata di tratto in tratto una grossa radice dalla sua natural posizione nel terreno che la ricopre, ed esposta mediante uno strato leggerissimo, o del terreno medesimo, all'azione dell'atmosfera, questo nuovo stato cangerà l'indole delle sue gemme, e le renderà atte allo sviluppo di un germoglio, al quale vien comunicata l'energia della pianta progenitrice, ed il suo accrescimento è rapido e vigoroso. Non è pertanto che nei terreni di una fertilità assicurata, e d'un'esposizione favorevolissima, o in generale dove può temersi nell'uliveta uno stato di lusso, che questa pratica potrebbe porsi in uso: nè sfuggirebbe alla taccia di stolto chiunque, non favorito da queste circostanze, ardisse d'istituirla come un precetto. L'epoca opportuna per tagliare e piantare le radici conviene pienamente con quella per i rami di ulivo, cioè nell'intervallo che comprende il

compimento dell'autunno, e l'incominciare dell'inverno, e che precede i geli, i freddi, e le nevi.

Quantunque io abbia indicati questi due metodi per la propagazione dell'ulivo, devo avvertire, che mancano, come quello del seme, di universalità e di soggetto; e che nelle nostre piantonaje dovremo attenerci, salve rarissime eccezioni, all'unica propagazione, conosciuta generalmente per mezzo di ovoli.

Destinato dunque un luogo separato per collocarvi, alla distanza l'uno dall'altro di due braccia, o di un braccio e mezzo almeno, dopo tre anni ne avremo degli ulivi per le nostre coltivazioni. Questi ovoli (seguitano gli ottimi precetti del mentovato Tavanti) si tolgono d'ordinario dai grossi ulivi, e dei quali la vegetazione si annunzia nella migliore apparenza, o da quelli che, indeboliti dalla cultura e dagli anni, indicano imminente la loro perdita. Nell'uno e nell'altro caso si prescelgono, in parità di circostanze, le varietà più feraci in rapporto al luogo della loro coltivazione, varietà che in Toscana si riducono generalmente ai *correggioli* e ai *moraioli*.

Si operi sopra una pianta robusta, o sopra una vecchia, i migliori ovoli si ottengono dall'inserzione del suo tronco colle radici, e dal suo colletto volgarmente detto ceppaia. Virgilio stesso nelle sue Georgiche scriveva:

*Fin suol (strano a ridir!) segato a iungo
Dal ceppo secco abbarbicar l'ulivo.*

L'unica differenza notabile nelle due ipotesi è, che dalla prima non si tagliano che due o tre ovoli al più, e nella maggior distanza tra loro, per non sovraccaricarla di numerose ed estese ferite; e nella seconda se n'estraggono quanti possono ottenersene. L'epoca conveniente a tale operazione combina con quella assegnata al taglio dei rami, e delle radici.

Il pregiudizio poi che il taglio degli ovoli possa nuocere alla pianta anche la più robusta, è oramai annientato da una ben lunga esperienza, come già ce lo insegnò *Piero Vettori* nel suo celebre e chiaro Trattato della Coltivazione degli Ulivi scrivendo. Nè alcuno tema a spiccare di questi ovoli, perchè, trattando la cosa con discrezione, e non ne levando che uno o due per ulivo, non v'è pericolo alcuno. E il *Trinci* (tralascio di citare molti altri autori rinomatissimi) ci disse: Per far vivaj d'ovoli si scelgano in primo luogo ulivi grossi, gagliardi, e di buona razza; in secondo luogo si scelgano ulivi vecchi e cadenti, sempre di buona razza . . . non se ne stacchino che due o tre per pianta lontani l'uno dall'altro . . . prima che incomincino a muovere gli ovoli dalle loro ceppe . . . in quanto al tempo di piantarli si faccia più anticipatamente che sia possibile, cominciando dal principio di dicembre fino a tutto marzo, e forse alla metà di aprile.

Nel toglier gli ovoli dal loro fusto è importante avvertenza di recider con essi la porzione della sostanza legnosa che gli serve di base: non già perchè questa sostanza influisca in alcun modo sul loro sviluppo, ma perchè la sua separazione importa un disordine nella tessitura delle loro parti, e nella loro organica disposizione; disordine che può estendersi ad interdirlgli la riproduzione la più languida. Del resto è facile a comprendersi, che il taglio degli ovoli deve eseguirsi colla minor possibile lacerazione della scorza che gli circonda, e dentro i limiti della più angusta superficie.

Quanto spesso peraltro vengono trascurate queste cautele essenzialissime per una buona riuscita! E quanto più spesso poi gli acquirenti restano ingannati dai rivenditori degli ovoli, specialmente trattandosi della loro qualità, venendo qualche volta perfino es-

tratti dalle piante salvatiche! « I Greci, scrisse il sudato *Vettori*, riguardavano con ogni diligenza gli ulivi, intanto che il tagliare uno di questi era delitto gravissimo, e chi non si fosse guardato di violarlo era imputato di sacrilegio. » E Virgilio, encomiando l'ulivo, cantò:

Caro dunque alla pace, e pingue il nutri.

Anche queste considerazioni pertanto c'insegnino di quanta importanza sia una tal cultura, per la quale non saranno mai troppe le diligenze dei piantonisti. Questi ovoli prima di esser posti nel terreno verranno immersi, come indicammo per la radici di tutte le piante, nello sterco bovino, o cavallino, ecc., stemperato nell'acqua.

Altro luogo sarà destinato nella piantonaja per collocarvi la vite per mezzo dei suoi nuovi rami, detti magliuoli, e ne avremo poi delle piante da collocarsi nelle coltivazioni, e specialmente in quei siti dove o per troppo aridore, o per la rigidità invernale, o per qualunque altra sinistra circostanza fossero venute a perire le viti. Un tal posticcio può essere di somma utilità per la nostra agricoltura, dacchè l'esperienza ci ha oramai dimostrato, che i magliuoli, in rimpiazzo di quelli periti, posti nelle fosse un anno o due dopo la loro piantazione, non vi prosperano giammai come i primi; inconveniente a cui vien del tutto rimediato colle barbatelle, che possono estrarsi dalla piantonaja, e dalle quali dopo due soli anni potremo avere dell'uva.

Tali barbatelle richiedono nella piantonaja quel custodimento appunto che un diligente agricoltore suole usare verso i magliuoli nelle coltivazioni, e quanto sarà maggiore tanto più prospereranno. Gli antichi medesimi raccomandano tal cultura, e tra questi *Agostino Gallo* nella sua terza Giornata e'insegna, che

nella piantonaja si possono moltiplicare le barbatelle anche per mezzo di propaggini come appresso. - Destinato un luogo per quest'oggetto, e fatti gli scavi, lontani l'uno dall'altro non più di otto braccia, vi si pongano i magliuoli (s'intende delle migliori qualità, adattate ai nostri terreni e clima, e separate le une dalle altre) distanti ciascheduo non meno di mezzo braccio. Compiti che avranno tre anni, due o tre tralci di ciascun gambo verranno sotterriati non più di un piede, e per lunghezza non più di braccia tre, e sarà accresciuto di anno in anno un tal numero secondo il loro vigore.

Essendo poi le viti per dirittura da tramontana a mezzogiorno, li volgerete la prima volta con le cime da occidente, e li troucherete talmente che non avanzino sopra terrase non due occhi per magliuolo; accomodandoli con tal misura che si possano zappare e palare, e che l'una cima non ipedisca l'altra; cioè sotterrando il primo magliuolo lontano dal gambo un braccio, il secondo due, il terzo tre; e poi il quarto solamente uno, il quinto due, e il sesto tre; e sempre per dirittura. Ed in questa forma niun magliuolo occuperà l'altro, nè cima di due occhi sopra terra non impedirà l'altra, anzi si vedranno distinte fra di loro, secondo la qualità di quei magliuoli. Quando poi cresceranno in maggior numero, gli sotterrerete anche più spessi fino al doppio, lasciandovi però degli speroni che producano magliuoli per l'anno seguente; sebben saranno lontane le cime un piede, o mezzo braccio si zapperanno facilmente.

Ma quando avrete palato i gambi grandi acciò vi possano rampicare i magliuoli, che volgeranno al febbraio seguente da oriente al modo degli altri, zapperete le cime propagginate con i suddetti gambani ai suoi tempi; e poi nell'altro febbraio comincerete a cavare le barbatelle da occidente, le quali, per aver

compiti due anni, saranno talmente grandi, e barbate, che piantandole altrove, e non mancando loro il custodimento necessario, vi daranno dell' uva in capo di due anni; imperocchè quando le leverete per piantarle, saranno più belle che i magliuoli piantati nelle fosse, e sbarbati di anni quattro. E come li avrete cavati da quel lato, propagginerete anco quei quattro o sei, o più maderi per gambo, osservando poi a questi, e agli altri, che volgerete e caverete di anno in anno, quei medesimi modi che avrete fatti ai primi. Perciocchè piantando voi dugento magliuoli nel modo narrato, come saranno in prosperità, vi renderanno ogni anno mille cinquecento piante, che saranno perfette da piantare in ogni luogo.

Uditi adesso i precetti del sullodato Agostino Gallo, io aggiungo, che per avere le barbatelle anche con maggior sollecitudine, potremo formare le propaggini nella seguente maniera: Disegnate nella piantonaja delle ajuele della larghezza di braccia tre e mezzo, compreso il piccolo viottolo che servirà anche di scolo per le acque, vi si planteranno i magliuoli distanti l' uno dall' altro braccia tre. Allevati da ciascheduno di essi più tralci, secondo la loro robustezza, nell' autunno, o nella primavera si potranno propagginare, coll'avvertenza però, che ne resti scoperta una parte accanto al pedale ad uso di *capo-gatto*. Mentre la parte sotterra abarhica, dall'altra vicina al pedale esce un nuovo robusto tralcio, e forse anche più, dai quali formar si possono nuove propaggini, e così durar lungamente col metodo stesso. Da esse dopo un anno avremo delle barbatelle da estrarsi dalla piantonaja, richiedendosi questo solo spazio di tempo perchè si forniscano di radici. Anche i magliuoli, prima di piantarli, procureremo d'immergerli a più riprese in quella parte che deve restar sotterra, nello sterco cavallino, ecc., come si è detto reiteratamente per tutte le altre piante.

Nè qui sarà fuor di proposito il raccomandare ad ogni campagnuolo di voler generalizzare, anche nelle coltivazioni, il sistema assai ora trascurato, della propaggine della vite per riempire quelle mancanze originarie dalla vecchiaia delle piante, o da qualunque altro sinistro accidente; sistema già insegnato da *Columella*, e tanto commendato da *Cosimo Trinci*, dal *Soderini*, dall'*Alamanni*, dal *Davanzati*; ecc.: scrittori tutti, che specialmente si distinsero nel discorrere delle viti, degli ulivi, e di molte altre piante fruttifere, siccome dell'erbe usuali, adattate alla medicina, e al vitto. Sarebbe desiderabile, che le opere di questi celebri nostri concittadini servissero come di Manuale ad ogni proprietario terriero, e che non tenesse l'ultimo luogo la *Coltivazione Toscana del Davanzati*, dovendosi chiamare il primo, e forse il miglior classico, che si possa mostrare, e che si debba leggere. Precepti imparati nella pratica di quest'arte, disse un suo panegirista, e spiegati con vocaboli nostri; avvertimenti usuali e sicuri, notizie in copia importanti per la coltivazione delle viti, e di molti alberi, che rendono il nostro suolo celebre e delizioso; tutto si trova in questo preziosissimo parto del *Davanzati*, che, ardirei dire, può pretendere il primato su d'infiniti libri, che noi compriamo dagli stranieri, e che poi amiamo di far nostri trasportandoli dalle loro lingue.

E seguitando a parlare delle viti, quel proverbio agrario, *Si comincia a fare il buon vino dalla scelta del buon magliuolo*, essendo stato ritrovato verissimo, specialmente ai nostri giorni, mentre lo vediamo assai migliorato, da reggere perfino alcune qualità ad una lunga navigazione; tutti gli agronomi dovranno porre delle diligenze speciali nella scelta dei magliuoli medesimi, non affidandolo altrimenti al capriccio e all'arbitrio di un inesperto contadino. Queste diligenze si riducono principalmente alle seguenti: 1° sieno tolti

da vite sana e feconda; 2.^o abbiano sempre occhi spessi e ben formati; 5.^o si procuri che vi resti adesso un poco di legno vecchio con qualche occhio; 4.^o non si prendano mai tralci nati sul vecchio, nè tampoco tra il nuovo e il vecchio, perchè per lo più sono inferti; 5.^o sieno di una mezzana grossezza; 6.^o nel caso che dopo recisi dalla pianta non si possano metter subito nella piantonaja, si collochino sotto una terra sottile, e dovendoli trasportare da lontano si fascino con paglia, o in altra forma, per mantenerli freschi, ponendo pure del musco umido dalla parte delle tagliature. Il piantonista non disprezzi tali diligenze, e sappia che dalle medesime dipenderà in parte la prosperità delle barbatelle nella sua piantonaja: nè gli sia discaro udire anche qui i precetti dell'Alamauni:

*Provvegga i tralci, e non perdoni all'opre
Di cercar notte e dì, presso e lontano,
Ove siano i miglior, nè si contenti
Di quei dell'avo suo: che forse a torto
Neghittoso accusava i colli suoi,
Che gli fero aspre le vendemmie e frati.*

Il sullodato Davanzati poi scrisse in proposito come appresso: «Cogliere i magliuoli non è opera da farla a caso. Quando poti la vite lascia il primo buon tralcio per capo, l'altro che segue cogli per magliuolo se veniente, senza rimettitici di altri piccoli tralci su per gli occhi; altrimenti lascialo. Il terzo tralcio, e gli altri non sono buoni, perchè non farà inai se non cotali racimoluzzi, e gli altri nulla. La ragione è che nascendo lontani dal pedale della vite, cioè dal fonte dell'umor naturale, già colato nei tralci primi, tocca il rimasuglio; e son come gentuccia plebea, che quanto più vile e lontana dal principe, più son vili e ignobili le opere sue. Chi non sa questa regola, ne coglie due o tre per vite; e poi quando la vigna non fa uve,

ne dà la colpa al viziato; che è pur della sua ignoranza. Colti i magliuoli uno per vite, come si è detto, piantali subito se puoi; serbali sotterra o nell'acqua per minor male, acciò il vento o il sole non gli prosciughi. » E nel Trattato della Coltivazione delle viti del nostro *Gianvettorio Soderini*, si legge: « L'importanza è di non spiccare dalle viti i magliuoli prima che elle abbiano condotto il lor frutto a perfezione, e sieno un po' assodati dal freddo: e osservando al contrassegno già fatto, di trargli da quelle che abbiano fatto assai uve l'anno dinanzi; e che sien sane di tronco, ne punto magagnate, e non da viti novelle, che sono infermi; ma da quelle che sono nel colmo del lor vigore; e si spicchi dal mezzo delle viti; sia rotondo, delicato, sodo, con occhi spessi, corti dall'uno all'altro, e che abbia assaissime gemme nuove, da viti non più che di dieci anni. »

Finalmente tanto nella propagazione dell'ulivo che della vite, e di qualunque altra pianta, rammentiamoci che vi abbisognano attenzione e cure particolari per vederne buona la riuscita, come ci fu insegnato anche da Virgilio.

*Arte, e sudor vuolsi ad ogn' arbor; tutte
 Densi a solchi assestar, domar con stento,
 , ... Ardue alle rustich' opre
 Fe' il gran Padre le vie; per arte ei primo
 Mosse il terren, l'uomo all' industria punse,
 Nè in rio torpor fitti lasciò suoi regni.*

CAPITOLO VI.

*Altri mezzi di propagazione delle piante. Piantoni
o Mazze, Barbate, e Margotti.*

*Chi un pianticel dal molle sen materno
Svelse e al solco il fidò: chi offenda i bulbi,
E aguzzi in punta, o a quattro spicchj, i pali:
Tal pianta o gli archi a propagar soppressi
Brama, o le vive in lor terren margotte;
Tal di barbe non cura; e l' alte cime
Piantar giù volte il potator non teme,
VIRG. GEORG.*

Gli altri metodi per la propagazione delle piante, indipendentemente dal seme, possono ridursi a tre: *Piantoni*, cioè, o *Mazze*, *barbate* e *margotti*. L'esperienza c' insegna, che le radici di alcuni alberi, esposte che sieno all'aria, si trasformauo in rami, e questi all'oposto sepolti in terra emettono dalle loro gemme (comunemente conosciute col nome di *occhi*, o *bottoni*) delle radici. Anche dal più idiota è conosciuta la maniera, colla quale si pongono in terra i piantoni o mazze di *salcio*, *vetrice*, *fico*, ecc; però solo faremo qui avvertire, che nella scelta dei piantoni si preferiscono sempre i rami meglio formati con molti occhi, e di corteccia liscia, e che nel piantarli si mettano alquanto inclinati, lasciando loro sopra terra due o tre occhi al più.

Essendovi peraltro alcuni alberi, i quali non producono le radici se prima non abbiano formato in un ramo l'*orliccio*, o *ovolo*, contenente gli elementi delle radici medesime; in questo caso conviene scegliere, nell'anno antecedente alla piantazione, quel ramo che si crede il migliore, e farvi sotto un occhio quell'incisione o legatura, di cui faremo parola trattando fra poco dei *margotti*.

Gli attenti piantonisti per far prosperar bene i piantoni hanno sempre le appresso precauzioni: 1.º Oltre alla scelta del ramo lo seppelliscono più che possono nel terreno; 2.º tolgono le foglie a quei rami che potessero averne, procurando di non lacerar mai in tal faccenda i bottoni; 3.º li pongono sempre in autunno come stagione la più sicura; 4.º finalmente non dimenticano mai di comprimer con accuratezza la terra in modo che resti perfettamente adesa al piantone medesimo.

Le *Barbate* si ottengono da quegli alberi, al piede dei quali spuntano dei virgulti, come gli vediamo frequentemente nel melo, pero, susino, ecc. Convieni aver somma accuratezza nel levarli dalla pianta madre usando di un ferro bene affilato, ed in modo che al tenero fusto restino più che si può attaccate le radici, o tante almeno che sieno capaci di farlo prosperare. È ben facile l'eseguire una tale operazione in quelle piante che gettano dal piede moltissimi polloni; ma non di rado vien trascurata ogui diligenza, mentre si mutilano le barbe, si lasciano esposte al sole, ai venti, ecc. *, dal che ne deriva frequentemente il deperimento della pianta. Anche le radici di queste barbatelle, egualmente che i fusti dei piantoni, saranno immersi, prima di esser sotterrati, nel letame vaccino, spento con acqua, ed unito a terra ben trita.

Il *margotto* finalmente, ultimo mezzo di propagazione, il migliore generalmente dopo la sementa, altro non è che il ramo di un albero qualunque attaccato al suo tronco, il quale, coperto che sia in parte di terra, viene obbligato a mettere delle radici, e a darci così una pianta novella. Rigorosamente parlando, il *margotto* non deve confondersi colla *propaggine*, appartenendo questa voce alla sola vite, e quella unicamente agli alberi, e ai fiori. Differisce anche dalla *propaggine* perchè in essa viene il ramo quasi sepolto

in terra, e in quello solamente una porzione del ramo medesimo. Gli alberi resinosi con difficoltà si propagano in questa forma, e se qualche volta anche da questi si ottengono delle barbe, le piante poi che ne derivano prosperano ben di rado.

Quantunque assegnino alcuni quattro maniere per fare il margotto, queste in realtà si riducono a sole due. Si ottiene nella prima, abbassando il ramo di un albero o qualche suo pollone fino al suolo, e sotterrandolo in modo, che ne resti fuori l'estremità, come si usa nel propagginare le viti col capogatto; nella seconda poi, col far passare un ramo a traverso di un pignattino sfondato, o di altro recipiente di vinchi, e anche di tela (come insegnò il ch. sig. *Antonio Piccioli*), il quale, riempito con terra di buona qualità, conviene aver l'avvertenza di tenerla umida, acciò questo ramo con maggior facilità possa gettar dagli occhi le sue radici. Che se da una sola pianta si volesse averne un buon numero, allora è necessario reciderla al piede, e ricoprirla di terra. Così nell'anno venturo avendo prodotto molti polloni, questi potranno curvarsi, e seppellirsi, come si è detto, ed averne in seguito altrettante piante. Si fanno i margotti in autunno e in primavera, secondo la diversa qualità dei frutti; ma generalmente quest'ultima stagione è la più propizia.

Siccome poi alcuni alberi difficilmente producono le radici per mezzo di margotto, allora per facilitare il loro sviluppo avremo la precauzione di fare una forte legatura con spago o corda da violino sotto l'inserzione dell'occhio, il più bello nel ramo da margottarsi, o di tagliarvi un piccolo anello di corteccia, o finalmente tagliando orizzontalmente il ramo medesimo fino alla midolla, e ponendo tra le due parti tagliate una zeppa di leguo, acciò non possano ricongiungersi. Per necessità risulta da tali operazioni

una soluzione di continuità, che impedisce il corso libero al succo ascendente, e ne deriva un doppio ovolo, che produce prima delle gemme, ed in seguito delle barbe.

Formate che siano queste barbe, il piantonista, tagliato il ramo, potrà collocare il margotto nella piantonaja. Avverta paraltro di non esser tanto sollecito a farlo perchè non di rado si può restar delusi nelle nostre speranze; e tornerà assai meglio lasciarlo attaccato un anno di più alla pianta, che, anticipando, esporsi al pericolo di perderlo.

Sebbene il margotto sia generalmente praticato dal giardiniere, e di rado dal piantonista, pure ho creduto bene farne brevemente parola, mentre questo mezzo di propagazione potrà esser di non poca utilità specialmente per la conservazione di alcune specie di frutti rari, e per averne dei nani fruttiferi.

Finisco questo Capitolo col ripetere, che il metodo più sicuro per ottenere delle buone piante consiste nel seminarle. Pure, essendo sì breve la vita dell'uomo e tanto inquieta la lentezza, con cui alcuni alberi arrivano a darci dei frutti, potrà il piantonista ricorrere in qualche circostanza anche ai mezzi da me descritti, onde assicurare la moltiplicazione dei medesimi.

CAPITOLO VII.

*Lavori nella piantonaja fino all' epoca
dell'estrazione delle piante.*

. . . L' arte . . . Alla natura è maestra e guida,

.
E molte cose fan la cura, e l'opra.

ALAM. COLT.

Parlando dello scasso per la piantonaja ho fatto avvertire essere di necessità il ripulire il terreno non

solo dalla gramigna, ma ancora da tutte le altre erbe, acciò poi, rinate, non avessero luogo di succhiare quegli umori destinati a far prosperare le piante. Ad onta peraltro della più scrupolosa attenzione non si può mai arrivare ad estirparle del tutto, e siamo in conseguenza necessitati, primachè gli alberi sieno trasportati in quei posti ove termineranno la loro vita, ad eseguire annualmente nella piantonaja dei lavori incominciando dalla primavera. In quest'epoca appunto il calore della stagione, eccitando la fermentazione, prepara e distribuisce alle piante quei succhi che il terreno conserva nel suo seno.

Si potrebbero anche risparmiare in parte questi lavori, ricuoprendo il terreno con uno strato di foglie, di paglia, o di stoppia in quei luoghi specialmente nei quali sono abbondanti tali materie, o possono provvedersi con non molto dispendio. Incalcolabili direi sarebbero i vantaggi provenienti da tale operazione, poichè, oltre il risparmio della mano d'opera per quel tempo che rimarranno gli alberi nella piantonaja, si eviterebbe il danno, che di rado da alcuni di essi proviene dalle rincalzature coll'offendere le barbe, o la tenera scorza del loro fusto. Con queste materie restano l'erbe soffocate, vi si mantiene l'umidità, sono difese le piante dagli eccessivi aridori, ed il terreno riceve un aumento di vegetazione notabilissimo dal loro imputridimento, cosa che, come ognuno rileva, non è di piccola conseguenza.

Non potendosi poi per motivi plausibili eseguire una tale operazione, in questo caso converrà, nella primavera successiva al trasporto delle piante dal semenzajo alla piantonaja, incominciar, come già ho detto, a tener pulito il terreno da tutte quell'erbe che potranno nascervi; procurando che ciò sia eseguito, almeno nelle prime volte, da mano maestra, affinchè non vengano offese le piante, ed in giornate, per

quanto è possibile, in cui la terra non sia nè troppo secca, nè troppo umida , avvertenza che non convien mai trascurare.

Questo lavoro per la prima volta non dovrà esser tanto profondo, potendosi adoprare la zappa, e meglio assai un piccolo bidente , ed in seguito anche la vanga una volta l'anno , talchè l'effetto sia che il terreno resti sempre pulito , e che con tale operazione si vengano a scalzare le piante, e poi rinnovando intorno alle loro radici la terra , cosa che sarà loro di somma utilità. E qui si fa opportunamente avvertire, che tali lavori non sieno mai eseguiti quando il terreno è bagnato, potendo ciò cagionare dei gravissimi danni. Facendosi peraltro quando il sole può seccare quest'erbe sul posto , sarebbe più assai vantaggioso , perchè colla putrefazione vi lascerebbero un aumento notabile di vegetazione. Si abbia peraltro sempre la precauzione di non lasciar mai arrivare i semi dell'erbe alla loro maturità , acciò caduti nel suolo non vi germoglino nuovamente.

È un errore oramai, riconosciuto da tutti i buoni piantonisti, la credulità di alcuni , che la sarchiatura, specialmente agli alberi giovani, possa esser loro non solamente inutile , ma anche dannosa , dicendo essi, che l'erbe conservano l'umidità nel terreno , che riparano le radici dall'aridore prodotto dal sole, e che nella terra smossa penetra troppo calore. Ma noi si deve riflettere che le erbe cattive , nel crescere queste pure vanno a privare il suolo di quei sughi nutritivi , che sarebbero tutti sicuramente in vantaggio delle piante , e che nei due o tre primi anni appunto della loro vita esse ricavano specialmente il loro nutrimento dagli strati del terreno i più vicini alla sua superficie? Dall'altra parte poi quando il terreno è indurito dal proprio calore non è atto all'assorbimento di una quantità grande di

umido atmosferico, come se la sua superficie fosse stata dischiusa e rotta per mezzo di ripetuti lavori.

Si tenga dunque per sistema di rincalzare, oltre una vangatura annuale, due e tre volte ancora le tenere piante, quando il bisogno lo richiede, e si sappia che con tale operazione, smovendosi alquanto la terra intorno al pedale, e alle radici, verremo anche a distruggere un grandissimo numero d'insetti nocivi alle piante medesime. Del resto, poi si può limitare il numero di tali lavori, e l'accorto piantonista unicamente dovrà conoscere quando convenga moltiplicarli.

Tra le diligenze da usarsi agli alberi nella piantonaja sarà utilissima quella di fregare ogni anno con uno straccio grossolano di panno il fusto di quelle piante, che si cominciassero a vedere ricoperte di *muschi* o *licheni*; e potendosi eseguire l'adacquamento per alcuni frutti di maggior riguardo, dovremo rammentarci, come dissi anche per il semenzaio, di non esser prodighi in tal faccenda, ma di dar loro unicamente quell'acqua, senza della quale si potrebbe ragionevolmente prevedere il deperimento.

E per la parsimonia di tale adacquamento non sarà qui inutile l'osservare, che la tanto celebre casa *Burdin* di Torino, volendo accrescer giustamente pregio alle piante poste in vendita, ed annunziate col suo gran Catalogo per l'autunno del 1829, e 1830, comanda per requisito principale, che i suoi vivaj sono stabiliti, e mantenuti senza concime, e senza irrigazioni in terreno mediocre e asciutto, e reso sofficie in grazia de' frequenti lavori, quali si richiedono per una buona cultura degli alberi. È cosa certissima poi, che tra le operazioni campestri, che esigono maggiori precauzioni e maestria, non tiene l'ultimo luogo quella di lavorare, e custodire una piantonaja.

Un pregiudizio quasi universale mantiene una pra-

tica la più nociva alle piante nel diramarle fino dal primo anno che furono poste nella piantonaja, e che sono tenerelle; talchè possono vedersi degli agricoltori continuamente col ferro in mano per tagliare ogni novello ramo, che cresce sul fusto delle medesime. Un tal uso veramente barbaro ne fa perire un numero maggiore di quello che possa immaginarsi, convenendo poi tagliare rasente terra. Applicando noi ai rami quei principj che ho riportati relativamente alle radici al Capitolo quarto, resteremo con tutta facilità persuasi di una tal verità, e gli lasceremo intatti, eccettuati quei soli rampolli, che potessero essere usciti dal fusto a contatto colla superficie del terreno, riservando per stelo quello che è più vigoroso.

Ma se questo taglio è dannoso agli alberi nel primo anno della loro età nella piantonaja, può divenire utile e forse anche necessario nel secondo e nei successivi. Qualche volta infatti i ghiacci, un eccessiva aridità, la grandine o altre disgrazie avranno troncato dei fusti, o qualche innesto non si sarà attaccato: in questo caso convien recidere i fusti medesimi presso il tronco, poco avanti o al primo moto del succo, per elevarne uno nuovo da quei getti i più vigorosi che nasceranno. Quest'amputazione dovrà pure eseguirsi nel caso che l'albero sia languido, e non annunzi una felice vegetazione; ma non mai indistintamente; come si vede usato da alcuni piantonisti, che nell'anno secondo tagliano a fior di terra tutte le piante, nella falsa supposizione, che, restando così fortificate nelle loro radici, getteranno poi con maggior vigore. Dissi appostatamente falsa supposizione, perchè ci ha insegnato una costante esperienza, che quell'albero il quale s'innalza nel suo fusto naturale, diviene sicuramente più vegeto, più alto. e più forte di quello che forma il nuovo fusto mediante un getto laterale.

E per deciderci maggiormente a lasciare intatte le piante, può osservarsi, che, anche una semplice foglia, forma, per modo di esprimermi, una parte dei loro polmoni; attraendo il succo, e respirando quell'aria che è loro indispensabile per vivere. I danni derivanti dalle amputazioni furono già dottamente annunziati da *Miller* quando fece osservare che le piante, di qualunque sorta esse sieno, non prendono unicamente nutrimento dalle radici, ma dai rami e dalle foglie anche le più minute, e che elevandosi il succo da quelle a queste, viziate le une o le altre, rimangono necessariamente interrotte le vie della vegetazione.

Li taglieremo dunque quando ce l'imponga la necessità, o la vera utilità, come ci fu insegnato anche dall' *Alamanni* allorchè cantò:

La morta cima, il ramoscel troncato

Taglia, ch' assai sovente il secco offende

Premendo il verde, e lo conduce al fine.

Ma nell' eseguir questo taglio, come qualunque altro nelle tenere pianticelle, fa d'uopo, lo scrisse anche *Calvel*, d'uno strumento ottimo, che faccia un taglio unito, e d'una mano che sia esercitata al pennato, che lo maneggi con destrezza, e che non vada, come suol dirsi, a tastone operando a più riprese; e specialmente che non offenda il ramo ancor tenero che si lascia, come fanno gli operaj mal destri; non essendo lodevoli punto coloro che ripetono più colpi in un solo taglio.

L'attento piantonista dunque, per evitare ogni inconveniente, deve collocare la punta del piede destro sul tronco, far forza in questo punto, piegare un poco il fusto colla mano sinistra, ben situare obliquamente il pennato, incominciando dal basso e non dal punto della maggior curvatura, e ritirare con un sol colpo il pennato stesso per fare un taglio unito.

Indipendentemente poi da questi casi fortuiti, passato il primo anno di età degli alberi nella piantonaja, converrà ancora tagliar loro, in ragionevoli circostanze, dei rami laterali; e questo taglio, invece di nuocere alla pianta, le sarà favorevole, dando un maggior diametro al fusto; essendo impossibile senza delle cure ricercate, e d'altronde rarissime, il far prosperare qualche albero su tutti i suoi rami. Per una tale operazione (scriveva Filippo Re) io consiglio ogni piantonista ad osservare ciò che fa la natura nel seno dei boschi, ed a seguir quella regola che ci addita. Cominciano gli alberi nelle foreste a spogliarsi appoco appoco dei rami posti al basso, e periscono questi non già tutti ad un tratto, nè in un anno, ma parzialmente in più tempi. Così appunto opererà il piantonista, limitandosi in principio a recidere due ramoscelli i più inferiori, quando il tronco maestro sia già arrivato alla grossezza di circa un pollice, e nel tempo stesso ne mozzerà due superiori a questi, indugiando a reciderli affatto nell'anno seguente. Ma se l'albero presenti un vigore da assicurarne la dilatazione non solo per il lungo, ma anche per il largo; allora non soli due, ma potrà reciderne quattro e sei, avvertendo sempre peraltro, che il taglio smoderato, che frequentemente suol farsi, acciò le piante formino presto l'asta del tronco, impedisce loro il crescere in grossezza proporzionatamente all'altezza. In ogni caso poi, specialmente per gli alberi boschivi che alleviamo nella piantonaja, rammentiamoci che l'arte non seconda nè abbellisce la natura, se non in quanto che essa le si avvicina; e questa considerazione ci porterà a far uso del ferro tagliente con più riguardo.

E qui sarà di non lieve importanza l'avvertire, che tali amputazioni non devono farsi durante tutto il il corso dell'anno indistintamente, ma solo al terminar dell'inverno, e quando il succo sta per mettersi in

movimento. È necessario inoltre l'impedire, che spuntino dei polloncelli nell'intervallo dei rami tagliati; e per ottener ciò sarà bene rader coll'unghia o con un temperino il bottone appena che si presenta. Se poi le ferite che si fanno alle piante anche nei primi tagli (e ciò sia detto per qualunque potatura) riescano un poco grandi, non si trascuri mai di ricoprirle colla mestura, di cui daremo la ricetta al termine di questo Capitolo: giacchè è certo che la mancanza di questa precauzione produce la maggior parte dei nodi, e delle disuguaglianze nei fusti degli alberi, ed è sovente la prima origine dei tumori ed ulceri colapti, che mandano alcune piante in rovina. Abbiassi inoltre sempre l'avvertenza di fare il taglio netto, e che non rimanga nel fusto principio di ramo appuntato, che alcuni chiamano *naso*, o *troncone*; giacchè questi, seccandosi, producono del legno morto, la scorza non ricuopre che tardi la ferita, e spesso il succo fa pullulare da tali tronconi dei getti, formandovi ancora dei nodi e degli stravasamenti capaci di deformare la pianta. Questo inconveniente sarà evitato recidendo i rami con ferro tagliente, più prossimamente, che sia possibile, al fusto, in modo che passandovi sopra il palmo della mano non vi trovi la minima resistenza.

Per obbligar poi gli alberi a crescer dritti sarà molto utile apporre a ciascuno di essi un paletto, legandovelo diligentemente con giunchi, o con paglia di segele, lasciata per qualche tempo immersa nell'acqua per renderla più resistente, e interponendo sempre tra il paletto, e il fusto qualche corpo pieghevole, come il fieno, la paglia, le foglie, ecc., acciò non soffra la scorza dell'albero stesso nascendovi delle strozzature assai dannose alle piante. Nè si creda troppo di lusso la spesa di questo paletto, giacchè è cosa dimostrata dall'esperienza, che non di rado giova più alla pianta un sostegno, di quello che faccia il letame; e se

noi vediamo nelle piantonaje degli alberi, giunti all'età di cinque e sei anni, stentati, e prima vecchi, per dir così, che giovani, il più delle volte ciò attribuir si deve all'avarizia del piantonista, che gli privò del beneficio di un sostegno.

Nè ci diamo punto a pensare, che col crescer degli alberi nella piantonaja debbano andare diminuendosi le cure ed i pensieri del piantonista verso di essi; che anzi io direi che converrà moltiplicarli. Premetto che in generale s'innestano troppo tardi le piante, aspettando alcuni che abbiano compiuti i tre, i quattro e perfino i cinque anni. È questo un errore, perchè oramai ci ha insegnato una costante esperienza che nelle piante bene allevate meglio s'identifica e prospera l'innesto fatto nel secondo anno, che quando sono più adulte. Fatti pertanto tali innesti nelle piante più precoci, e vedendo ogni giorno più il piantonista realizzate le sue speranze, avrà dei nuovi doveri da eseguire, ora col dare ai fusti specialmente innestati una direzione favorevole, ora con addirizzare i pali, con far nuove legature, con preparar altre piante all'operazione dell'innesto, ecc. Si persuada sempre che queste premure non saranno mai troppe, e che la piantonaja prospererà costantemente in proporzione delle medesime, e non altrimenti.

E qui io credo non inutile l'avvertire esser biasimevole il sistema di coloro che indugiano ad innestare i frutti nelle coltivazioni piuttosto che porveli già innestati. Se ciò derivasse dalla difficoltà di trovarne, o dalla poca fiducia che si ha nei piantonisti sarebbero degui di compatimento; ma in caso diverso ponendo nelle coltivazioni un frutto salvatico, quantunque di scorza liscia e che si distingua tra gli altri per il suo vigore, vi abbisognano almeno due anni acciò acquisti il vigor necessario ad essere innestato. Ed ecco quanto tempo perduto, quanta pazienza

prima di arrivare a gustare il frutto! Di più, se nella coltivazione non si attacca l'innesto, o se per qualche guasto, che pur troppo accade, cagionato dai volatili, dal ghiaccio, dai venti, da cattive stagioni, ecc., perisce, l'albero pure può chiamarsi perduto. Queste riflessioni devon sembrare di non piccola entità ad ogni agronomo giudizioso, che non curi gli antichi usi e i pregiudizi.

Molti sono gl'impiastri indicati da valenti agronomi per ricoprir le ferite che si possono fare col taglio alle piante tanto quando esse sono giovani che adulte. Nelle prime si potrà usare una mescolanza per metà di sterco vaccino e di argilla, e stemperando tutto con acqua o con orina, formandone una pasta come da mattoni, e applicandola sopra il taglio. Questa mescolanza vien chiamata *unguento di S. Fiacre*. Nelle ferite poi più grandi, e nelle piante adulte non si trascuri mai l'impiastro del tanto celebre giardiniere inglese *Forsyth*, come quello più generalmente adottato ed applaudito. Ed eccone la ricetta:— Si prenda una misura di sterco vaccino fresco, mezza misura di calcinacci di vecchia muraglia, un terzo di egual misura di cenere, e un sedicesimo di misura d'arena la più minuta di fiume. Si passino gli ultimi tre ingredienti per setaccio, e se ne formi collo sterco un unguento, adoperando per stemperar tutto acqua di sapone, e meglio anche orina, e riducendolo alla consistenza, che dà il gesso al muratore quando vuol servirsene in lavori delicati.

Steso tale unguento sulle ferite, vi si spargerà sopra una polvere composta di cinque sesti di cenere, e di un sesto di ossa calcinate, e ben passato il tutto per setaccio, operazione che potremo eseguire con ogni facilità servendoci di un vaso il cui coperchio sia pertugiato, a guisa delle così dette *pepaiole* dei contadini.

Alcune malattie degli alberi nella piantonaja.

. Mille altri vermi,
Mille mostri crudeli fan trista preda
Delle piante; e dei frutti a chi no 'l cura.

ALAM. COLT.

Che alcuni alberi, come gli animali, vadano soggetti a varie malattie lo hanno detto i più celebri agronomi, come, tra gli antichi, *Teofrasto*, *Plinio*, ecc.; e tra i moderni *Della Porta*, *Tournefort*, *Adanson*, *Re*, *Rozier*, ecc.; enumerandone tredici quest'ultimo derivanti da cagioni interne nelle piante, e diciannove da cagioni esterne. Non permettendomi la brevità che mi sono proposta di enumerarle tutte particolarmente, io consiglio il piantonista a consultare il *Saggio teorico-pratico sulle malattie delle piante* del citato *Filippo Re**, contentandomi adesso, colla scorta di Calvel, di notar brevemente le più frequenti in una piantonaja, il *bruciaticcio*, cioè, l'*ingiallimento*, e gli *stravasamenti di succo*.

Sono qualche volta, egli dice, esposti i piantoni al *bruciaticcio*, di cui è probabile che la causa derivi dalla siccità di un vento continuo. Esso produce nelle foglie l'effetto che vediamo sui panni posti dopo il bucato ad asciugarsi, che si disseccano più presto all'azione di un vento gagliardo che alla forza del sole. L'aria in queste circostanze più densa soffre un maggior numero di contatti, e porta seco una maggior quantità di succo; talchè si vedono le foglie appassirsi, disseccarsi, e cadere. È impossibile di prevenire o di moderare una tal cagione di malattia; ma

* *Re*, Saggio teorico-pratico sulle malattie delle piante, stampato da questa Tipografia, in 8. Gio. Silvestri

vi si può rimediare, diminuendone gli accidenti, dando agli alberi, per mezzo d'irrigazioni grasse, e d'asperzioni ripetute sulle foglie, dei nuovi mezzi di vegetazione.

L' *Ingiallimento* delle piante deriva da molte cagioni, fra le quali si conta un mal esser generale dell'albero. Questo stato ne restringe la scorza, e la comprime sulla parte legnosa, infestandone qualche volta l'istessa midolla, che finisce coll'ingiallire. Tal malattia si tratta nel modo stesso notato di sopra parlando del *bruciamento*.

Non di rado l' *ingiallimento* è cagionato dal così detto *verme bianco*, *Melelontha vulgaris* dei naturalisti, o da altri vermi, che si stabiliscono o nel tronco, o nel fittone, ed in questo caso debbono perseguitarsi e distruggersi. Che se una tal malattia non fosse che parziale, attaccando solo alcuni rami; allora proviene dalle radici ad esse corrispondenti. Ma se questi rami hanno sofferto qualche accidente, o hanno perduta la scorza, o dimostrano delle fessure, è necessario tagliarli attentamente fino alla parte, cioè, dell'albero non infetta.

Gli alberi da frutto a nocciolo sono soggetti a *stravasamenti di succo*, da un flusso di gomma, di cui l'indole acre ne riduce il fusto canceroso. Deriva una tal malattia da un condensamento di succo, che vi forma un deposito invece di circolarvi, producendo nell'albero l'effetto medesimo del sangue rappreso quando è stravasato. Appena comparisce questa gomma è necessario toglierla, portando via con un ferro tagliente tutta la parte carinata fino al vivo. Senza una tale precauzione verrebbe ad umentarsi la gomma stessa, si estenderebbe la parte cancerosa, e di leggiera in principio, diventerebbe mortale la malattia. Queste ferite chiedono di esser ricoperte accuratamente con quell'impiastrò, di cui abbiamo data la semplice e facilissima ricetta nel Capitolo antecedente per le giovani piante.

Dagl' insetti peraltro le piante, tanto giovani che adulte, ricevono i danni maggiori; nè finora si è potuto ritrovare contro di essi un rimedio sicuro, facile, ed economico nel tempo medesimo. Abbiamo, è vero, molte e molte ricette, ora facili, ora complicate, che vengono anche qualche volta annunziate con tutta l'aria misteriosa per aumentar il loro credito. Ma io stesso ho potuto riscontrare in mille ripetuti incontri che la maggior parte di esse furono dettate dalla ciarlataneria, che l'ignoranza e il pregiudizio vorrebbero veder mantenute anche nelle faccende campestri.

Non dispiaccia dunque al piantonista l'udire quanto il mentovato Re scrisse su tal proposito nei suoi *Elementi di Agricoltura**: Tre sono i rimedi menò incerti, che ho potuto sperimentare contro gl' insetti che devastano gli alberi, rimedi che, quantunque non piacciono nè ai campagnuoli nè ai padroni, producono non ostante più degli altri il desiderato successo. Il primo è la pulizia. Quella pianta che ogni anno è ripulita dai licheni, e muschi, che non si lascia ricoprire dai frammenti della vecchia scorza ed ha per conseguenza la superficie esterna liscia affatto e senza crepacci, si conserva esente dalle torme d'insetti, che in copia sterminata attaccano gli alberi. Alla pulizia pure appartengono i lavori. Quando nell'autunno, e nel principio d'inverno, ed al ritorno della primavera, stiasi attenti a rimuovere la terra intorno al pedale, ed alle radici, un grandissimo numero se ne perde. Anzi io osservo, che qualora i lavori al principio di primavera si fanno in contingenza che cadano brine, o che al nascere del sole si produca un freddo gagliardo, allora più sicuro ancora è l'effetto.

* *Nuovi Elementi di Agricoltura*, del Cav. Filippo Re, coll'Elogio scritto da Agostino Fappani; quattro vol. in 8, stampati da questa Tipografia. *Gio. Silvestri*

Il secondo rimedio è la caccia, la quale è meno difficile per alcune specie d'insetti di quello che si crede. I *cartocci*, cioè i nidi degl'insetti, che vivono in società si possono facilmente prendere. Tale operazione può comodamente farsi appunto quando non vi è faccenda alcuna in campagna, cioè nel più rigido inverno, e vi si possono consacrare anche tutti i giovinetti della famiglia. Si colgano attentamente i detti nidi, e poi si abbrucino, o si affoghino nell'acqua. Il terzo mezzo servir può in quegli anni nei quali copiose *ruche* o bruchi infestano le piante, e che si osservino salire dalla terra sull'albero, e rintanarsi di nuovo la notte nel terreno: si cinga il tronco con istrisce di pannolino o di lana, sulla quale stendasi qualche materia glutinosa in cui resteranno attaccate.

La grandine finalmente è il male più terribile per le piante di qualunque età, specialmente per le conseguenze delle contusioni, da cui rimangano offese, sulle quali non credo che si possa dal piantonista bastantemente invigilare. Nei luoghi ammaccati dalla grandine la parte compressa rimane disorganizzata, e intanto i vasi che con essa comunicano si ostruiscono il male si dilata. Quindi chi voglia conservare alcuna pianta, anche nelle coltivazioni, che veramente gli preme; dopo la tempesta la visiterà, ne leverà le grandi contusioni tagliando sino al vivo, e la potrà nella veniente primavera, o nell'autunno secondo la sua natura. Quanto alle piccole contusioni non avvi rimedio.

Ad onta però di tanti nemici che possano avere gli alberi, e di tante vicende a cui vanno soggetti specialmente nella loro infanzia, il piantonista non si perda mai di coraggio, raddoppi le sue premure, e sia persuaso, che le vedrà coronate di un felice successo, avendo sempre in mente quell'aureo detto del nostro Alamanni, tante volte da me citato:

. Notte e giorno (l'agricoltore)
Segua franco il lavor, con ferma speme
Che chi più s'affatica ha il ciel più amico.

Sperimenterà finalmente in sè stesso esser vero quanto cantò Virgilio nelle sue Georgiche :

Oh! bella inver del contadin la sorte,
S'ei ne avvisa il valor, cui facil vitto,
Lungi dall' arme, il giusto suol comparte!

CAPITOLO IX.

Estrazione degli alberi dalla piantonaja,
e loro trasporto.

Ogni cosa ha il suo tempo Tempo
di piantare, e tempo di stradicare quello che fu
piantato.

Nel libro dell' Ecclesiaste.

La mia immaginazione, scriveva Calvel, è stata sempre affitta dall'improprietà dell'espressione *sbarbare*, allorquando si tratta di piante utili, che si vogliono togliere da un luogo per collocare in un altro. Essa mi offre l'idea della violenza che si deve fare all'albero, e mi ricorda sovente quella che ho veduto spesso esercitare sopra di quelli che si estraevano dai posticci. Io avrei desiderato che si togliesse dal vocabolario questa parola *stradicare*, allorquando significa l'azione di togliere gli alberi da una piantonaja : ma noi che vi sia consacrata per segnalare i carnefici delle piante e per ispirare, a coloro che leggeranno questa voce, l'orrore che si prova nell'operazione disgraziatamente necessaria, allorquando si sradica un dente.

È assioma può dirsi in agraria, che gli alberi i quali nel loro trapiantamento hanno conservate intatte le maggiori radici possibili, crescono più robusti, e più prontamente degli altri. Ora dunque le cautele

da usarsi nella loro estrazione non saranno mai troppe, ed il sagace agricoltore dovrà trovarsene sempre contento. Il metodo certamente il più sicuro sarebbe quello, è facile il convenirne, di estrarli con tutta quella terra che investe le loro radici, chiamato però trapiantamento *col pane*, operazione che si potrebbe eseguire in qualunque stagione, sia nel colmo dell'estate che nell'inverno; ma ciò non potendosi ottenere per le grandi piantate, attesi anche i lunghi trasporti; così converrà ricorrere ad altri metodi economici, e che apportino loro i minori danni possibili.

Quanto più questi metodi saranno semplici, e diminuenti il tempo, e la fatica, tanto più dovremo apprezzarli. Il sullodato Piantonista francese proponeva la *leva*, ed io, che sempre ne sperimento l'effetto il più felice, ne riporterò adesso la semplicissima descrizione. Tolta prima colla vanga la terra, che è alla superficie intorno al tronco dell'albero da estrarsi, e messe destramente le prime sue radici a nudo, si prende una leva di due braccia e mezzo circa in lunghezza, armata di una punta di ferro un poco ricurva: questa leva si colloca sotto l'albero nel luogo ove non sono radici, e vi si affonda obliquamente con un maglio. Allorquando questa leva è ad una certa profondità, il maglio si fa servire per punto d'appoggio, e premendo all'ingiù verso il terreno facilmente si toglie l'albero, la cui resistenza è tanto meno grande quanto la terra è più umida, ed il suolo meno compatto. Resistendo poi molto alcune radici, allora il piantonista solleverà destramente la terra con il bidente, e meglio con un forcone di legno, talchè sempre l'effetto sia che restino il meno possibile danneggiate. Che se l'albero venisse con tutto il suo *pane*, e che non dovesse trasportarsi in questa forma, allora si auderà diligentemente levandola la terra in modo che le radici restino a nudo. Nel caso finalmente che non

fosse possibile collocar la leva sotto il tronco tra le radici, ci si farà passare una corda, e meglio una correggia, che, infilzata nella leva, e questa sollevandosi, viene ad estrarsi la pianta con egual facilità.

Che si paragoni adesso questa maniera semplice, facile ed economica nello spiantare gli alberi, a quella che si usa da molti e molti con danno e mutilazione delle radici non solo capillari, ma di maggior volume ancora; e non altrimenti resteranno sorpresi in vedere in tante coltivazioni alcune piante andare a perdersi, mentre il credulo colono ne dà poi la colpa alle intemperie delle stagioni, e ad altre cause ridicolissime. Che se ad onta di un cattivo procedere ne vediamo alcune prosperare, confessar si deve, che la natura ha non di rado mille ignote vie da noi non conosciute, che per un loro sforzo possono supplire a questi sinistri accidenti.

Ma qualunque sia il metodo dello spiantamento degli alberi, sappia il piantonista, che in tale operazione la lentezza non è mai troppa, e che la fretta è la cagione principale delle tante mutilazioni e lacerazioni, che ad essi si fanno. Nonostante però le più scrupolose precauzioni, qualche volta si riscontrano delle radici guaste, mutilate, o ferite, ed anche eccessivamente sproporzionate ai rami delle piante medesime. In tal caso e non altrimenti si taglieranno, essendo, lo ripeto, un errore gravissimo il mutilarle, oppure fare altrettanto coi rami, nella falsa credenza di agevolare, tagliando questi, il barbicamento a quelle: errore imperdonabile, e disgraziatamente seguito da non pochi campagnuoli, che le più volte è cagione che varj alberi, i quali in primavera davano le più belle speranze, nell'estate poi vengono miseramente a perire.

Alcuni scapezzano tutte le piante indistintamente appena levate dal posticcio per collocarle in quei ter-

reni, nei quali devono terminare la loro vita; ma questa pratica non è lodevole, e solo potrà usarsi in qualche circostanza particolare, e quando si vogliono educare degli alberi nani, e non di alto fusto. Il piantonista in somma per la conservazione delle radici, e dei rami abbia sempre in mente quanto si disse al Capitolo IV, aggiugnendovi la riflessione, che maggiormente adesso le piante hanno bisogno di un più solido sostegno per resistere, adulte che saranno, alla forza dei venti impetuosi, e per trovar meglio negli strati profondi del terreno l'umido necessario allorchè superficialmente loro mancasse.

Che l'albero estratto dalla piantonaja (si suppone sempre in giornate serene e temperate) si debba ripiantare il più presto possibile, è una verità di cui ogn'idiota conviene, quand'anche l'esperienza medesima non ci dicesse incessantemente, che le coltivazioni annesse ad un vicino posticcio o almeno poco distanti da esso, presentano delle piante vegete, robuste e fruttifere più delle altre. Ma non di rado la lontananza o altre circostanze, imponendo, che non possa farsi tale operazione subito dopo la loro estrazione, in questo caso converrà avere una cura particolare acciò le radici non si disseccchino per la caldura, per il sole, o per il vento. Quest'ultimo col contatto di un'aria che penetra a traverso i pori delle radici medesime, o che si condensa alla loro superficie, trasporta seco la parte umida; per il che tutto ciò che può diminuire la sua azione, e sottrarle alla sua influenza sarà molto a loro favorevole, egualmente che se verranno in qualche forma garantite dal freddo.

Per arrivare dunque a questo lodevole intento si avrà cura speciale di riunire assieme più alberi, disponendone tra di loro le radici senza violenza, riempire gl'intervalli con musco fresco senza essere molto umido o borraccina, e ricoprirle bene con uno

strato di tali materie. Si fascerauno quindi con paglia di segale o di grano, legandole a molte riprese con salei tanto alla base quanto intorno al colletto; e tal fasciatura verrà continuata per tutto il fusto della pianta. Così risentiranno il meno possibiie le intemperie delle stagioni. Tanto è adessosimplificato, e sicuro l'imballaggio degli alberi, che dalle celebri case *Burdin*, in Savoia, Torino e Milano, se ne fanno incessantemente le spedizioni nei più lontani paesi del Nord, nell'Isole, e perfino nell'America, con felicissimo evento. Pure io amo di ripetere, che le precauzioni in questo proposito non saranno mai troppe, e che dalla trascuranza di queste dipende non di rado la poca riuscita degli alberi nelle coltivazioni.

Nel trasporto poi delle piante rare, che si provvedono in lontani paesi, può succedere, che alcune mostrino appassiti i polloni e le foglie, ed indurate o disseccate quasi le radici, e la corteccia. In questo caso, secondo il metodo del sig. *Droste* di *Hulsholt*, pubblicato recentemente, conviene immergerle nell'acqua canforata, e se la pianta è ancora realmente in vita, nello spazio di due o tre ore al più riprenderà il suo primiero vigore, e piantata in buona terra bagnata e difesa dal sole vegeterà perfettamente.

A quelli che potrebbero adesso dimandarmi, e con tutta ragione, di qual'età si devono estrarre gli alberi dalla piantonaja, io rispondo che questa non può assegnarsi eguale a qualunque pianta. Solamente si tenga per regola sicura, che quanto più saranno giovani, tanto più prospereranno nei terreni in cui si dovranno porre a dimora, non solo per la durata, quanto ancora per l'abbondanza dei prodotti; e che generalmente parlando niun albero, di qualunque sorta egli sia, dovrebbe rimanere nella piantonaja oltre cinque anni, incominciando a contare dal tempo in cui saranno stati gettati in terra i suoi semi.

Dando termine a questo Capitolo io nuovamente raccomando ai piantonisti di usare tutte le cure e attenzioni possibili verso i giovani alberi fintanto che resteranno sotto la loro custodia. Queste saranno ampiamente ricompensate dalla felice e prospera riuscita dei medesimi. Palladio, quell'antico scrittore di cose campestri, ci lasciò scritto, che per ridurre una possessione in florido stato, quattro cose vi abbisognano: 1.^o l'aria, 2.^o l'acqua, 3.^o la terra, 4.^o l'industria; che ci concede le prime tre la benigna madre natura, ma che la quarta totalmente dipende dalla nostra volontà. Da essa, continuata poi nelle nuove coltivazioni e nelle boscaglie, vedremo operare prodigj con sommo nostro vantaggio: e del suo potere io mi compiaccio di citare adesso un modello negli stessi beni, specialmente boschivi, del nobile sig. avv. *Giuseppe Galgarnetti*, situati in *Valdelsa*, comune della città di *Colle*, invitando ogni proprietario terriero a leggere, e meditare una sua ben ragionata Memoria in proposito, a guisa di lettera al suo figlio *Leandro*, inserita nel volume III del nostro *Giornale Agrario Toscano*; e trovandomi oltre modo soddisfatto di avere incontrato tale occasione per rendere a questo rispettabil soggetto un pubblico attestato della mia stima e considerazione, in lode della verità e della giustizia.

CAPITOLO X.

Dell' innesto degli alberi nella piantonaia.

Ma che direm dell' ingegnoso inserto

Che in sì gran maraviglia al mondo mostra

Quel che val l' arte, che a natura segua?

ALAM. COLT.

Che cos' è l'innesto? L'arte sublime, così eloquentemente scrisse Calvel, di piantare un albero sopra

un altro. L'abitudine ha un poco diminuita la nostra ammirazione, e ci ha resi indifferenti a questo miracolo dell'arte sulla natura. Essa sembra avere aumentate le proprie risorse allontanandola dal suo sistema ordinario di riproduzione, facendole una felice violenza, e forzandola a far piegare e concorrere le sue leggi al successo delle nuove scoperte, di cui direbbesi che essa le ha insegnato in qualche modo il segreto.

Faceva la terra germogliare un albero nel suo seno, secondando le sue mire con i succhi nutritivi che gli somministrava. L'uomo ha detto: Quest'albero sia un sostegno, una stampa, una matrice feconda: offra esso all'universo maravigliato il fenomeno di una gemma straniera richiamata alla vita: stabiliscasi una corrispondenza di fibre e di vasi, che saranno in qualche modo altrettante radici aderenti al tronco, a cui è destinato: la loro unione sia intima, e la loro società inseparabile: i loro bisogni e i loro soccorsi siano in una scambievole dipendenza: tutto ciò che interessa i due nuovi individui e perfino la loro gloria e la loro vita, divenendo per sempre comune, divida egualmente la nostra ammirazione, e la nostra gratitudine.

Sia dunque onore, ed onore immortale all'uomo benemerito dell'agricoltura, che il primo, e con una mano guidata dall'esperienza ha insegnato agli uomini il segreto di una così maravigliosa adozione; sia che il suo genio l'abbia preveduta, sia che ne abbia ritrovato il modello in una di quelle combinazioni infinite, che la natura rinnova giornalmente sotto i nostri occhi.

Ma a chi dobbiamo questo dono maraviglioso? La più remota antichità, parlandoci di quest'arte, non ha potuto svelarcene l'origine, e farcene conoscere l'inventore. E perchè accade che l'istoria, destinata così sovente a lacerare le nostre anime, offrendoci la ricordanza di tanti illustri conquistatori sedotti da un lampo di gloria a danno dei loro simili, toglie alla

nostra ammirazione, ed alla nostra tenerezza quella di tanti uomini utili, che viveranno eternamente nei loro benefizi? Almeno la nostra giusta riconoscenza supplisca a questa dolente dimenticanza.

Teofrasto, celebre filosofo greco, il più antico scrittore di cose agrarie da noi conosciuto, che visse nel quarto secolo antecedente all'era volgare, e gli altri geponici Romani e Greci, conoscevano la maggior parte delle maniere d'innestare che si usano ai giorni nostri, quantunque sembri che fossero ignote allora agli Egiziani, e agli Ebrei. Che se in varie province questa pratica, che è la più gentile, la più mirabile ed insieme la più nobile in agricoltura, non ha fatto, nel corso di tanti secoli, quei progressi che erano da desiderarsi; converrà incolparne i proprietari terrieri, che l'abbandonarono incautamente alle mani del rozzo colono, come una faccenda di tutta facilità, e di tenuissima conseguenza.

Se noi percorriamo infatti le nostre campagne troveremo molti, che si danno il vanto di essere essertissimi innestatori; ma dall'altra parte sentiremo incessanti lamenti, che una terza parte almeno degli innesti viene a perire. E da qual altro motivo può ciò derivare se non dall'ignoranza di vari principj in tale operazione? Ognuno deve restar persuaso, scriveva il *Trinci*, parlando degli innesti, che di quelli che non si attaccano, e di altri che attaccati non vengono bene, non vi è altra ragione che quella di esser fatti con poca avvedutezza.

Ora dunque per bene istruirsi in questa pratica così vantaggiosa, sarà molto utile per il piantonista, che conosca quelle teorie che ci vengono insegnate come appresso. Gli alberi sono un composto di materie eterogenee più o meno fra loro aderenti, e più o meno solide secondo le loro nature diverse. Nello stato di putrefazione queste materie divengono di un

estrema divisibilità, e non formano più che una specie di terriccio, in cui crescono gli altri alberi, che, attesa la rapacità del tempo, devono anch'essi divenir, terriccio per altri, e che trasmetteranno agli innesti che adotteranno i succhi analoghi al loro sviluppo.

Ma per qual meraviglioso meccanismo l'innesto aderisce all'albero innestato? Interroghiamo la natura, e seguitiamola nella produzione e nel prolungamento di un ramo. Noi troviamo un fascio cilindrico, composto di fibre dirette per tutta la sua lunghezza, fra le quali si eleva il succo? Vuole ella formare una gemma, o un occhio come più volgarmente si chiama? Una parte di queste fibre si allontana dalla circonferenza verso un solo ed unico punto; vi si forma una protuberanza, e ne sorte una foglia. Il suo peduncolo è sostenuto da un appoggio che si gonfia insensibilmente, e dove nasce un occhio, che la foglia difende e nutrisce. Anatomizziamo, per dir così, questo ramo: andiamo dietro col microscopio alla formazione e all'avanzamento di questa gemma, e vedremo che tali ramificazioni hanno delle fibre, le quali aumentano a proporzione che la gemma s'ingrossa. Esse ci ricordano le radici che si distribuiscono nel terreno a proporzione che la plumula è disposta a crescere.

L'innesto, quello a *occhio*, per esempio, ci offre presso a poco l'istesso prodigio. La incisione fatta all'albero da innestarsi (noi lo chiameremo il *salvatico*) vi richiama il succo, che entra nei canali della gemma: questi vasi, egualmente che le fibre del salvatico e della *marza*, si riuniscono. Sia che il succo diriga le fibre di quest'ultima e le prolunghi nella gemma, sia che quelle della gemma si prolunghino e s'inseriscano nel salvatico; trovasi nell'anatomia di un innesto già completo il fenomeno stesso che unisce al ramo la gemma. Non è questo però, come alcuni si danno a credere, una semplice adesione, ma

una reciproca inserzione di fibre. Acciocchè peraltro quest' inserzione facilmente abbia luogo, è necessario che esista un rapporto scambievolmente fra l'albero da innestarsi e l'innesto. Quanto più l'uno è prossimo all'altro, tanto più il successo dell'innesto è sicuro; la cui teoria consiste a conoscere questi rapporti, la pratica a perfezionarli.

Affinchè un innesto riesca, scrisse *Filippo Re* nel suo *Giardiniere**, bisogna unire insieme le varietà della stessa specie, le specie del medesimo genere, o generi della medesima famiglia naturale. Ma ciò non basta. È necessario ancora, che siavi fra le due piante uniformità nei movimenti del succo, nella natura delle foglie caduche o persistenti, e nella qualità dei succhi propri. Fa d'uopo scegliere il punto più vantaggioso del moto dei succhi quando ascendono, quando sono nella massima copia, o quando sminuiscono, ecc.

Ora in forza di tali principj noi dobbiamo considerare come favole i racconti di tanti innesti maravigliosi, come quelli di far produrre delle mandorle, e delle pesche alle vetrici, ai salci e ai ciliegi; delle castagne alle querce; delle noci ai castagni; delle ciliege agli albicocchi; delle pesche ai ciliegi; dei limoni e delle ulive al leccio, al fico, e perfino al sambuco; dei grappoli d' uva all' ulivo, come ce lo racconta il nostro *Redi*, ecc. Che se ciò qualche volta è seguito, converrà dire essere stato per una di quelle bizzarrie che non di rado ci offre la natura, mentre poi queste piante hanno realmente avuta una cortissima vita. Dobbiamo peraltro confessare che non possono prevedersi i successi riservati all'arte dell'innesto, che tra noi dir si può sempre nell'in-

* Il Giardiniere avviato nell'esercizio della sua professione fa parte di questa *Biblioteca Scelta*, e sono i vol. CCCCLXIX e CCCCLXX.

Gio. Silvestri

fauzia, quando verso di essa sieno scrupolosamente rivolte le cure e gli studj di tanti agronomi, che onorano la patria, e il nostro secolo.

Una delle principali avvertenze dunque del piantonista per veder buona riuscita nell'operazione dell'innesto, quella esser deve di osservare, che le piante entrino in *succhio*, come dicono i campagnoli, presso a poco nel tempo medesimo avendo fra di loro una somiglianza, come il mandorlo, il pesco, ecc., e che per quanto è possibile s'innesti su piante, che fioriscano, e maturino il frutto ad un tempo stesso; talchè un pero non potrà far riuscita in un pesco, ed un pero primaticcio innestato sopra un tardivo o non si attaccherà o non prospererà. Inoltre il melo, il castagno, il noce non amano innesti di qualunque altra pianta. Se s'innesta il melo sul pero, o viceversa, vengono sicuramente a perire. Il pesco solo riesce con ottimo successo sul suo salvatico, o al più sul pruno e sul mandorlo, purchè sia collocato il primo in terra argillosa, ed il secondo in terra asciutta, ecc.

Vogliono alcuni geponici che oltrepassino il numero di cento le diverse maniere di fare l'innesto; ma poi in realtà sono tutte modificazioni, ed emanano dalle due principali, a *marza*, cioè, e a *occhio*, conosciute dagli antichi latini con i vocaboli d'*Innoculazione* e d'*Inszione*. Io parlerò di queste due, anche perchè sono quelle le più usate, e adattate agli alberi tenerelli di due o tre anni posti nelle piantonaje.

La *marza* è un ramoscello munito di occhi o gemme, il quale deve collocarsi nella pianta che si vuole innestare, cioè nel salvatico. E siccome tale innesto suol farsi in primavera incominciando da marzo, così può credersi che da quel mese abbia preso il nome di *marza*. Questa foggia d'innesto si pratica quando le piante incominciano ad andare in *succhio*, tagliando orizzontalmente il fusto dell'albero

salvatico, e fendendo verticalmente il fusto medesimo. Tenuto allargato con una bietta tale spacco, (avvertendo sempre che resti netto e senza filamento, o bava, così detta) vi s'insinua il ramoscello domestico che si vuol propagare, dopo averlo tagliato all'estremità inferiore a uso bietta, e si procura che delle due o al più tre gemme che vi si lasciano, una resti fuori il più vicino che si può al fusto spaccato. Questo allora si lega, e si ricoprono tutte le ferite con impiastro, di cui daremo le opportune ricette al termine di questo Capitolo.

In tale operazione conviene aver l'avvertenza (dalla cui trascuranza dipende non di rado la cattiva riuscita dell'innesto) che la corteccia della *marza* si unisca il meglio possibile con quella del salvatico, ed è poi di necessità che combacino tra loro i *libri*, cioè quelle parti della corteccia, che immediatamente toccano il legno; per ottenere il quale intento non resulerà alcun danno se non potranno perfettamente unirsi le corteccie dalla parte esterna. Per far maggiormente comprendere la necessità del contatto delle parti nell'innesto, non credo fuor di proposito riportar qui la definizione che di esso fu data recentemente da un celebre agrouomo francese in una Memoria presentata alla Società di Agricoltura del dipartimento della Senna. « È l'innesto, *egli scrisse*, l'arte di far coincidere nel maggior numero di punti possibili il libro di un albero, e quello di un salvatico di organizzazione analoga. »

Se invece di un taglio due se ne faranno verticali a croce sull'albero, in maniera da insinuarsi volendo anche quattro *marze*, si chiamerà allora innesto a *croce*: ma questo non può facilmente eseguirsi se non su degli alberi adulti.

Quantunque l'innesto a *marza* collo spacco sia comunemente il più usato, pure convien confessare

esser inferiore assai nei suoi risultati a quello a *occhio*, che dovrebbe preferirsi a qualunque altro. Imperocchè col fendere gli alberi si fa loro una ferita considerabile, che in alcuni non si cicatrizza giammai, facendoli anche qualche volta perire. Di più, diviso il fusto nella sua midolla viene a dividersi anche il condotto principale del succo: e siccome il più delle volte questa fessura è prolungata al disotto dell'estremità della *marza*, così con maggior difficoltà il succo si porta verso il punto di contatto per nutrire l'innesto. Secondo tali principj dunque, quando per qualche circostanza si voglia così eseguire, sarà molto più vantaggioso non fendere nel mezzo il fusto, ma da una parte e prossimamente alla midolla per non offenderla. In tal forma salendo il succo dal principio del fusto fino alla sua estremità senza incontrare ostacoli, nutrisce le fibre vicine, penetra per i canali situati trasversalmente fino al libro del salvatico; al punto in cui coincide con quello dell'innesto, e vi stabilisce quel rapporto intero di vasi e di fibre corrispondenti, dalle quali dipenderà il buon successo del nuovo albero.

Ma invece di spaccare, come abbiamo osservato, verticalmente il salvatico per collocarvi le *marze*, tagliato che sia orizzontalmente il fusto, si fa anche una incisione nella corteccia, e assottigliata la *marza* a uso di penna da scrivere vi s'insinua, procurando sempre che i rispettivi libri sieno a contatto tra loro il più che sia possibile. Tal innesto chiamasi a *corona*, perchè, potendovisi collocare tre, quattro o sei *marze* secondo la grossezza del fusto, pare che rappresenti allora una corona. Si fa appunto nell'epoca propizia all'innesto a *occhio*, aspettando che la scorza si stacchi con tutta facilità dal legno. Lo costumarono molto gli antichi, dubitando essi pure con tutta ragione, che soffrisse l'albero nello spacco; e fu da essi chia-

inato *infogliazione*. Io mi trovo contentissimo di questa pratica, che preferisco costantemente allo spacco, e con tutta la compiacenza rilevo essere adesso stata adottata da vari agronomi giudiziosi.

Qualche giorno avanti di fare l'innesto a *marza* si può scapezzare il salvatico quattro dita almeno superiormente a quel punto in cui poi sarà collocata la *marza*. Così concentrando tutto il succo dentro il tronco concorre poi ad assicurare la reciproca unione della *marza*, e del salvatico. Alcuni, ed io non saprei che commendarli, scapezzano l'albero avanti l'inverno. Il sugo allora essendo scarso, in luogo di spargersi nei rami, divenuti oramai inutili, rifluisce e si conserva a profitto delle radici. Si copra però sempre il taglio con impiastro, e tale scapezzatura sia fatta superiormente al punto in cui converrà collocare la *marza*, attesi i pericoli dei ghiacci, ecc.

L'altra maniera delle due da me indicate per eseguir l'innesto nella *piantonaja* chiamasi, come già osservammo, a *occhio*, e si fa collocando un bottone o gemma ben condizionata, tolta da un albero domestico, in un altro salvatico. Se tale innesto si eseguisce dopo lo sviluppo della gemma dicesi a *occhio aperto*, e se avanti a *occhio chiuso*. In primavera al comparire nella pianta del succo vegetale ha luogo il primo, e in questo caso convien recidere contemporaneamente l'estremità del ramo superiore all'innesto; e si fa il secondo quando il moto è nella massima accelerazione, dopo che la foglia si è sviluppata, per ricoprire e proteggere la nuova gemma, che nella seguente primavera essa pure deve svilupparsi. Si comincia l'innesto a *occhio chiuso* circa la fine di luglio, e si seguita, secondo la specie e lo stato delle piante, fintanto che non cessa il succo di essere in movimento negli alberi, che tramaudano un certo umore tra la scorza e il legno, in maniera che si rende fa-

cilissimo il separare quella da questo. Il ramo in questa seconda operazione è conservato intatto per tagliarsi al termine dell'inverno successivo.

Il metodo più comune, scrisse *Filippo Re*, per innestare a *occhio* è quello a croce greca o croce latina, o, come alcuni dicono, a T., o a X. Si farà un taglio nella scorza, che arrivi fino al legno in forma di T. Poi con una spatola di osso o di legno, meglio assai che di ferro, si alzeranno destramente le due labbra della corteccia e vi s'insinuerà una gemma tolta dal frutto domestico con un poco di scorza. Amano alcuni che a quest'occhio resti attaccato un poco di legno, ma io ho trovata le più volte difettosa questa pratica, e convengo che debba usarsi nel solo caso, che nel toglier dalla marza le gemme vi sia rimasto questo legno, e che potrebbero quelle offendersi col toglierlo totalmente. Si tenga peraltro per regola fissa, che l'occhio aderisce tanto più facilmente al salvatico quanto più è separato dalle sue parti legnose. Alcune volte, perchè meglio riesca l'operazione, si apre una croce latina ✕, e si pone l'occhio dove appunto si tagliano le due linee della croce medesima.

Segue anche, che quest'innesto, usato più specialmente negli alberi resinosi e gommosi, non riesca per la troppa abbondanza del succo, che condensandosi alla ferita non permette ai libri di unirsi insieme, e gli soffoca. A ciò può rimediarsi col fare alcun, poco sopra dell'incisione destinata a contener l'occhio altro taglio a uso Λ rovesciato, levando la scorza in tutta questa figura, in cui anderà a riunirsi tutto quel succo soprabbondante, che potrebbe pregiudicare all'innesto. Terminata l'operazione, si legherà l'apparecchio, e si copriranno con impiastro le ferite.

Tra i vantaggi che risultano dall'innesto a *occhio* in preferenza di quello a marza, si noterà, che si possono.

porre nel medesimo fusto del salvatico due o tre occhi e più ancora a proporzione della sua lunghezza, coll'avvertenza però che l'uno non resti in linea verticale dell'altro, acciocchè l'inferiore non tolga l'alimento che dal tronco vien tramandato al superiore. E così questi occhi essendo di varie sorti della stessa specie di piante, noi potremo avere dall'albero medesimo varj frutti, e anche in diversi tempi. Quest'innesto a *occhio* si eseguisce più facilmente nei fusti minuti e giovani che sui grossolani e adulti; dei quali per altro si può fare nei rami, coll'avvertenza solo di porre le gemme dalla parte interna, più vicino che è possibile all'ascella dei rami medesimi; ed è regola certa, che può farsi, come già dissi, in tutte quelle stagioni, nelle quali con facilità si stacca la scorza dal legno. Un tal principio si estende anche all'innesto a *marza*, attesochè, essendo grossa la scorza degli alberi salvatici, e quella delle *marze* sottile, i libri ben di rado tra di loro coincidono, essendo pur troppo vero, che quanto maggiore è l'età di una pianta, tanto maggior consistenza acquista il suo legno, rigidità di fibre, e minor diametro i vasi. Hanno asserito alcuni, che collocandosi nell'innesto a *occhio* la gemma in senso inverso al suo naturale, gli alberi poi diano il loro frutto con maggiore sollecitudine: ma siccome tale asserzione non è confermata da una serie di fatti, così noi non possiamo che consigliare di fare delle esperienze su tal proposito, dalla felice riuscita delle quali potrebbero derivare rilevanti vantaggi. I più valenti piantonisti peraltro *e'insegnano*; che collocandosi l'occhio inverso come sopra, gli alberi comunemente si mantengono *nani*.

L'innesto ad *anello*, *bucciolo*, o *zufolo*, come alcuni lo chiamano, appartiene a quello a *occhi*, si fa nell'epoca stessa, e comunemente si usa col fico, col castagno, col moro, e col noce, che non ricevono le altre fog-

gie d'innesti. Osservati attentamente due rami di egual grossezza dell'anno antecedente nel domestico e nel salvatico, e cavato al primo un anello di buccia con uno, o due occhi, si pone a nudo nel legno del secondo, la cui scorza sarà stata sfessa in quattro o cinque striscie, che poi alzate in maniera da non ricoprire gli occhi, verranno diligentemente legate per sostenere stabilmente l'anello medesimo. Se poi si volessero trascurare (ed io mi trovo molto contento di questo metodo) tali strisce, allora si toglie circolarmente la scorza del ramo del salvatico, finchè la sezione inferiore corrisponda e si unisca con quella del cannello che vi si oppone; colla precauzione però di ricoprir sempre il punto di riunione, e le altre ferite coll'impiastro.

Per riscontrar poi con maggior sollecitudine ed esattezza la circonferenza dei due rami salvatico e domestico, si può far uso di quel compasso di cui si servono gli orefici per misurar la grossezza dei loro lavori, e che si chiama *compasso a grossezza*, e volgarmente *l'otto*, perchè ha la forme di 8. Siccome le due parti si toccano all'estremità e girano sopra un pernio comune, che ne unisce nel centro i due lati, l'apertura da una parte rappresenta necessariamente quella dell'altra. Ne risulta perciò che allorquando si è misurata la parte del ramo, da cui si vuol trarre il canello, applicando l'altra parte del compasso al luogo da innestarsi, deve trovarsi il punto preciso che corrisponda al diametro del canello.

Noi già riflettemmo, che se l'innesto in alcune campagne difficilmente riesce, ciò deve unicamente attribuirsi alla poca cura che si ha di tali operazioni, ed alla mancanza di buoni principj per portarla ad un prospero e felice effetto. Sarà dunque utile indicare adesso alcuni precetti pratici, capaci d'istruir coloro che vogliono occuparsi in questa branca.

Una delle principali avvertenze del piantonista per innestare consisterà nell'esser fornito sempre di buoni arnesi, riguardandosi in certa maniera come un esperto chirurgo, il quale nel fare un taglio ricerca sempre il ferro più affilato, e di miglior tempra per non irritar di troppo la piaga. Qualunque taglio nelle piante sarà fatto colla maggior nettezza possibile, e con tutta sollecitudine ancora, acciò un troppo prolungato contatto dell'aria non alteri i deboli germi. Portato poi a termine l'innesto, ogni commettitura, e ogni taglio verrà subito ricoperto con impiastro come più volte abbiain detto.

Tanto l'innesto a *marza* che quello a *occhio* dimandano una legatura, che comprima stabilmente il domestico contro il salvatico, e che gli preservi anche dall'aria, dal troppo calore, dalle piogge, ecc. Usano alcuni lino, canapa, e scorze di alberi per tali legature: ma l'esperienza ha oramai insegnato, che la canapa e il lino si restringono all'umido e si allentano al calore; per il che noi vediamo delle riseghe pochi giorni dopo all'innesto. Per le scorze poi di salcio non è minore l'inconveniente, chè disseccandosi ai primi raggi del sole o al vento, lasciano un passaggio libero all'aria, e l'innesto va facilmente a perire. Questa scorza potrà usarsi dai campagnuoli negli alberi adulti, che meritano di essere compressi con forza maggiore; ma per quelli delle piantonaje di due o tre anni di età, converrà dare al filo di lana poco torta quella preferenza che omai gli è stata accordata dai più accreditati moderni teorico-pratici innestatori, in forza non solo della sua duttilità, e disposizione a secondare per qualche tempo il ramo dell'albero che s'ingrossa quanto ancora per le parti untuose e grasse che in sè contieue, e che le impediscono di assorbire il succo come fa la canapa, e il lino. Si deve anche riflettere, per un principio economico, che questo

filo di lana potrà mettersi in uso altre volte, dopo che l'avremo tolto all'innesto già attaccato, operazione che non convien trascurare dopo alcune settimane per prevenire le strozzature, che dalla legatura potrebbero esser cagionate al fusto dell'albero nell'ingrossare del medesimo.

Che l'innesto debba sempre farsi in giornate quiete e serene lo hanno pure insegnato gli stessi antichi, talchè *Vincenzio Tanara* disse in proposito: « S'innesti in giornate, che non soffii il vento, massime l'australe, che non piova o sia nebbia, perchè ogni umidità del cielo essendo maggiore di quella del sugo dell'albero innestato, converte in sè detto sugo, e non lo lascia appigliare. In somma questo vocabolo *incalmare* (cioè innestare) è forse derivato perchè si deve innestare quando l'aria è in calma. »

Differiscono peraltro totalmente i metodi degli antichi da quelli dei moderni riguardo all'ora in cui sia più conveniente il fare quest'operazione; mentre quelli la costumavano dopo mezzogiorno e verso la sera, acciò l'umidità della notte tenesse fresche le gemme: i moderni insegnano che debba eseguirsi prima del mezzogiorno, onde il sole il dì di cui fuoco è l'anima della vegetazione, fortifichi l'innesto e ne affretti la riunione.

Nella scelta delle *marze* per l'innesto di qualunque sorta saranno necessarie le seguenti precauzioni: Generalmente devono levarsi dai rami dell'anno antecedente; ma trattandosi di piante midollose si prendono quelle anche dell'anno secondo. Per gli alberi fruttiferi convien preferire i rami laterali, che guardano levante e mezzogiorno. Non si sceglieranno mai l'estremità dei rami se non in qualche necessità, e quando saranno perfettamente condizionate. Si taglieranno sempre dai rami più vegeti, e che vigorosamente si alzano dall'albero. Quando noi desideriamo

allevare degli alberi alti, sceglieremo le *marze* nei rami verticali e quando bassi da quelli laterali. Avremo finalmente cura di non adoprare mai i così detti *succhioni* o *poppaioni*, che sono quei vettoni, che escono diritti da un ramo, senza che alcuna gemma ne abbia antecedentemente annunziato lo sviluppo.

Il nostro Davanzati su tal proposito ci lasciò i seguenti precetti: Osserva ben questo di *tôr marze* di frutti, cui tocchi a farne quell'anno, non ne avendo il dinanzi fatti, perchè saranno pregne, e feconde; e che tu sappi esser frutti buoni, e per l'ordinario fecondi. Le *marze* siano grosse e veggenti, non fuscelle: dei rami alti, ritti, non dei bassi e a terra piegati, con alquanto del vecchio, che spunti bocciole per mettere.

Dovendo noi far venire da lontano le *marze*, si possono tagliare anche più mesi antecedentemente all'innesto, procurando che sieno ben conservate; cosa che può ottenersi secondo quello che insegnarono Agostino Gallo, Filippo Re, ecc., e vari scrittori moderni, tenendole immerse nel mele, oppure più facilmente (ed io mi trovo contentissimo di questa pratica) introducendo la loro parte inferiore in una rapa, oppure in una mela, e coprendo ogni restante con musco per conservar loro una certa umidità. Sarà poi sempre bene, anche quando le abbiamo vicine, tagliarle qualche giorno avanti l'operazione dell'innesto, e allora si potranno custodire sotto terra in luogo temperato, involte però sempre come sopra nel musco borraccina. Si avverta finalmente che è sempre viziosissimo l'uso di conservar le nell'acqua, imperocchè questa troppo discioglie la parte mucosa del succo per mezzo della quale fa presa l'innesto.

Se io scrivessi in qualche secolo addietro dovrei adesso premurosamente raccomandare quel proverbio: *nell'anno del bisesto non far nesto*, ed iudicare in

quali mesi e periodi lunari convenga meglio divenire ad una tale operazione. Ma siccome ai giorni nostri fortunatamente la filosofia e la religione, se non poterono per anche vincere affatto negli uomini quella debolezza, che diede i suoi primi omaggi alla superstizione e all'errore, hanno rilasciato almeno questa credenza nella testa delle donnicciuole e dei pregiudicati, io mi riporto a quanto dissi in proposito degl'influssi lunari sulla vegetazione al Capitolo III del Semenzajo, aggiungendo solo che, quanto al mentovato proverbio, fu riprovato dagli antichi medesimi, mentre si legge anche nel sullodato *Davanzati*: In anno (*innesta*) dicono certi, che non sia bisesto..... che è una superstiziosa osservazione; perchè bisesto è nome di calcolo e non natural cosa da poter operare nel vegetare delle piante. »

Quanto agl'impiastrì, o pece da usarsi per ricoprire le ferite degl'innesti, noi sappiamo che i giardinieri parigini per i più delicati usano la semplice cera gialla, o qualche volta anche l'unguento di S. Fiacre, coll'avvertenza però di sovrapporre all'unguento medesimo un pezzo di tela o del musco, ossia horraccina.

L'impiaastro comune dei Francesi vien formato dalla cera gialla, e dalla trementina in parti eguali.

La pece, maggiormente in uso nell'Italia, si compone come appresso: cinque oitavi di pece nera, uno di ragia, uno di sego, e uno di cera gialla. Quando si desidera più consistente, secondo i diversi casi, vi si aggiunge del matton pesto.

Finalmente i giardinieri Fiorentini si trovano contentissimi di un impiaastro composto in tal forma: tre sestì pece greca, 1. cera gialla, 1. pece nera, 1. sego. Quest'ultimo si usa in maggiore o minor quantità a piacimento.

Occupiamoci dunque con ogni impegno nella formazione di buone piantonaie; procuriamo di coltivarle

secondo i precetti da me accennati nel corso di questo Manuale; e non dimentichiamo giammai che il buon esito di qualunque impresa risulta sempre dall'esattezza dell'esecuzione, nè una persona prudente si dia mai a credere di arrivare ad una felice riuscita, quando non operi bene ed accuratamente. Rivestite così nuovamente, dopo le tante devastazioni seguite nei decorsi anni di piante utili e fruttifere, le nostre campagne, avremo la dolce compiacenza di riflettere, che neppure ai luoghi più sterili, e scabrosi della nostra bella Toscana potrà esser appropriato quel detto di Virgilio nel libro secondo delle Georgiche:

*Senz' arte pur figlia ogni selva a bacche,
Frasca incolta rosseggia e uccelli annida;
Foglie il citiso appresta, e tede il rovo:
Che a largo ardor spiegan notturne il lume:
E all' arbor manca Uom che lo pianti, e il curi?*

MANUALE DEL VIGNAIUOLO



CAPITOLO PRIMO

*Brevi cenni storici sopra la Vite, e utilità derivante
dalla sua cultura.*

*Passai pel campo di un infingardo, e per la
n vigna di un uomo stolto, e vidi come tutto
n era pieno di ortica, e le spine l'avean
n coperta quanto ella era grande.»*

Nei Proverbi di Salomone.

La vite, scriveva il nostro Gio. Vittorio Soderini, che vite per la vita che ella ha, e dà alla nostra umana vita è stata addomandata; e che tanto volentieri invita ognuno alla sua coltivazione per il giocondo, grato, soave, dilettevole e amato frutto che ella produce; e per il pregiatissimo liquore che se ne trae, e per il guadagno maggiore di ogni altro che dalla madre terra si cavi, se non si opponga o lo contrasti, ma lo secondi e favoreggi il benigno cielo, risponde con giovevolissimo profitto, e con notabilissimo esempio di gratitudine alle fatiche che ricerca il buon governo di lei, non le rendendo mai al tutto vuote o vane, se non altro, ancora secca, coi suoi sarmenti o gambali, ricompensandole con gentilissimo fuoco, e per ultimo dando e retribuendo di sè delicatissima cenere, che fa morbidissimo ranno.»

Non possiamo credere senza timor d'ingannarci,

che la cultura di questa pianta avesse luogo fino dall'infanzia della società, se si voglia riflettere che gli uomini doverono presto considerare il suo prodotto come uno dei più preziosi della terra; e l'istessa mitologia, volendone fare un mistero, presenta del maraviglioso sotto il nome dell'inventore e propagatore non solo, quanto ancora sul tempo, le circostanze, e fino sui diversi impieghi della sua scoperta.

Che dall'Asia peraltro venissero in Europa la civilizzazione, le arti, parte delle piante che rivestono le nostre campagne, e la vite medesima, è questa una verità generalmente oramai riconosciuta, dacchè ci insegna l'istoria che i Fenicj, soliti a frequentare le coste del Mediterraneo, ne introdussero la cultura nell'isole dell'Arcipelago, nella Grecia, e in varie parti dell'Italia medesima. Cresceva è vero specialmente in Sicilia anche ai tempi di Omero, ma era questa la vite salvatica; senza che la mano industriosa dell'uomo si occupasse punto della sua maggiore prosperità.

Fino dai tempi degli Etruschi, da Giano o Saturno, si credono introdotte nella nostra Toscana le semente del grano e di altre biade, e con esse egualmente le piante delle viti e degli ulivi come appunto nei tempi successivi dagli Etruschi medesimi, dai Pelasgi, e dai Romani introdotti pur furono dalla Grecia, dalla Persia, e dall'Africa molti altri alberi fruttiferi; attribuendosi generalmente a Lucullo l'aver portato dall'Asia le ciliege con altre frutta, a Catone da Cartagine i fichi, ecc., e ad altri conquistatori Romani le pesche dalla Persia.

Siamo poi assicurati da Plinio, che il saggio Numa, secondo re dei Romani, colla mira di propagare la cultura della vite, permesse nei sacrifici quelle libazioni di vino, che già furono proibite da Romolo, e che da tempo immemorabile erano in uso presso i

popoli dell'Asia; e volle di più, che questo vino fosse stato prodotto da viti potate, acciò gli agricoltori venissero costretti ad una tale operazione, poichè, intenti troppo ad arare il terreno, trascuravano vistosamente la cultura di tutti gli alberi.

Da questo provido savissimo regolamento tanto presto si accrebbero i vini nelle campagne romane, e se ne fece un uso sì smoderato che fu capace di promuovere la promulgazione di quella legge terribile, minacciante pena di morte a quelle donne che avessero gustato di questo prezioso liquore; e raccontasi, che un magnate essendosi accorto che la sua moglie aveva rotta una tal legge, l'uccidesse a colpi di bastone. Vogliono pure alcuni, che l'uso presso i Romani di baciare le donne in bocca derivasse da questa ragione di conoscere, cioè, se avessero bevuto vino. In alcune repubbliche fu fissato alla sola età di trent'anni per ogni sesso il diritto di assaggiarlo, ed è certo perfino, che *Domiziano* arrivò a pubblicare un editto, col quale intimava, che si siadicassero tutte le viti che germogliavano nelle Gallie. Ed ecco a quali eccessi la debolezza, il pregiudizio e l'ignoranza possono condurre i rettori dei popoli stessi! Eccessi che tanti danni recarono a quelle infelici contrade per due interi secoli; finchè il saggio *Probo*, resa la pace all'impero, concesse a quegli abitanti la tanto sospirata facoltà di ripiantare le viti.

Fu allora, al dire di un istorico, uno spettacolo interessante il vedere una folla di uomini, di donne, di fanciulli affaticarsi, ed abbandonarsi quasi spontaneamente a questa grande e bella riparazione. Tutti infatti potevano prendervi parte, perchè la cultura della vite ha questo di particolare che offre delle occupazioni proporzionate alla forza dei due sessi, ed a quella di tutte l'età. Mentre gli uni rompevano gli scogli, aprivano la terra, ne estirpavano le antiche

ed inutili piante, o scavavano fosse, gli altri portavano, collocavano, e dirigevano i magliuoli. I Vecchi sparsi per le campagne indicavano, dietro le notizie che essi avevano ricevute in gioventù, i luoghi propizi alla vite. Pieni di una gioja fondata sulla speranza di dividere coi loro figli i vantaggi dei suoi prodotti, li consacravano religiosamente al Dio del vino, ed elevavano sulla cima delle colline dei rozzi tempj in suo onore.

Vincenzio Tanara, nella sua opera *Il cittadino in villa*, commendando la cultura della vite, scriveva: « La vite richiede più fatica di qualsivoglia albero, e però fu tenuta dall' antichità per geroglifico della fatica medesima, quantunque altri abbiamo detto essere il simbolo della libertà: però uno dei nomi di Bacco, al quale è consacrata la vite, è Lièo, che in lingua greca significa *libero*, e quando si combatteva per la libertà si diceva *pugnare sotto la vite*. Altri hanno detto essere essa il tipo dell' allegrezza, perchè non vi è animale che assaggiandone il liquore non si rallegri. Oltre di ciò, scrive *Filostrato*, che un vignaiuolo persuadeva un tal *Fenicio* tribolato a riposarsi sotto una vite, perchè da quella ne soleva spirare allegrezza; onde forse ne venne l' uso di far *pergole* invitanti alla ricreante ombra: e sebbene queste tre qualità non hanno alcuna similitudine o convenienza; in ogni modo col mezzo della vite unite, si può dire che la *libertà* con *fatica* acquistata apporta *allegrezza*. »

I vini d'Italia, celebrati tanto dagli antichi poeti, portavano perfino i barbari ad invadere questa bella contrada, come fu cantato dall' Ariosto medesimo nei seguenti versi:

*L' almo liquor, che ai mietitori suoi
Fece Icaro gustar con suo gran danno;
E che si dice che già a Celti, e Boi
Fe' passar l' Alpi, e non sentir l' affanno;*

e l'antica Toscana seppe tanto lodevolmente coltivare la vite da produrne della più gran rinomanza, come ci viene accertato anche da Plinio negli elogi che fa a quelli di *Tuderte* (oggi *Todi*, appartenente allora all'Etruria) di Firenze e di Arezzo: vini tutti che, avendo stancato forse il ricercato gusto dei corrotti Romani, e portatili a dare la preferenza a quelli di *Lesbo*, di *Coo*, di *Metimna*, di *Mileto d'Issa*, di *Chio*, ecc. ecc., cagionarono la promulgazione dell'editto degli antichi Censori, sotto il consolato di *Fannio*, che proibiva di far uso nei conviti di qualunque vino ad eccezione di quello che somministrava il paese

Ma questa prammatica, tendente a moderare i popolari capricci, tollerabile è vero più d'ogni altra, venne del tutto nel correre degli anni dimenticata; e l'Italia continuò a ricercare per le sue mense più laute, e sontuose i vini oltramontani, e sensibilmente fu trascurata la cultura della vite; ciò che attribuire anche molto si deve a quegli sconvolgimenti, a cui per tanti secoli fu soggetta infelicamente l'Italia medesima, all'incuria dei coloni, e più assai a quella dei proprietari terrieri, come lo stesso Dante cantò:

La vigna imbianca se il vignaiu è reo.

Se poi degenerarono molto anche i nostri vini Toscani, continuando nel correre degli anni ad acquistarsi un discredito, io opino che ciò sia pur derivato dal numero sempre crescente dei consumatori nella classe degli operanti e degli artigiani. Ripiene di questi le bettole e le taverne delle grandi città non solo, ma dei più piccoli borghi, fecero accrescere vistosamente lo smercio del vino, senza che venisse fatta una scrupolosa attenzione alla sua delicatezza, per il che i coltivatori si dettero ogni premura di aumentare la quantità della derrata, nella sicurezza

in cui erano di smerciarla invece di migliorarne la qualità. Così trascurata, oltre il mantenimento di quelle già esistenti, la moltiplicazione delle viti scelte, che poi in realtà non sono le più feconde nei loro frutti, si attese a quelle di una specie più comune e ordinaria, che dà sempre un abbondante e maggior prodotto.

È accaduto, lo disse anche il Villifranchi, in alcuni luoghi dove erano ottime viti, e vi si faceva un vino squisito, questo essere totalmente peggiorato, e le specie delle viti trovarsi deteriorate, non per sola incuria nella coltivazione delle vigne, o per variata maniera nel fare il vino, ma bensì per male inteso interesse di chi ne ha avuto l'intendenza. Alcune specie infatti di viti inferiori avendo meglio resistito agli accidenti, e alle contrarietà delle stagioni, ed avendo prodotto molta uva; e le specie migliori, avendo facilmente patito per le ingiurie dei tempi medesimi, dando poca uva, e questa essendo stata mangiata dai cani o portata via dagli uomini; i contadini e i coltivatori ignoranti o molto avidi, allorchè hanno trovate delle viti che producevano uva gustosa, non le hanno altrimenti propagate, ma bensì si sono piuttosto presi cura di aumentare le inferiori, comechè non bisognose di essere tanto guardate, e come capaci di rendere molto vino.

Onde io credo, che per queste ragioni mancasse a noi il tanto anticamente celebrato vino di *Luni*, e ai giorni nostri quella *Vernaccia* molto decantata dal *Redi* che si raccoglieva nel comune di *S. Gimignano*, mia patria, che era soggetto di frequenti inchieste per la mensa della casa *Medicea*, e che io stesso ho bevuto nella mia infanzia come proveniente da una vigna del patrimonio della mia famiglia, adesso affatto incolta, perchè in un periodo di anni, per varie circostanze, le mancò il dovuto custodimento. Questo locale

vien tuttora denominato il campo delle *Vernaccie*, ed ai miei concittadini, che gustarono già questo prezioso vino, e che ben conoscono la Fattoria di Pietrafitta, che ne produceva in abbondanza, molto rincresce di non poter sentire altrimenti ripetere quegli encomi, con cui seppe esaltarlo il mentovato *Redi*, cantando:

*Se vi è alcuno, a cui non piaccia
La Vernaccia
Vendemmciata in Pietrafitta,
Interdetto,
Maledetto
Fugga via dal mio cospetto;
E per pena sempre ingozzi
Vin di Brozzi,
Di Quaracchi e di Peretola;
E per onta e per ischernò
In eterno
Coronato sia di Bietola*

E del quale cantò il Chiabrera:

*Di vin qual ambra puro
Voglio ch' ella trabocchi,
Che dolce, che maturo
Tosto che il versi ti si avventa agli occhi;
I grappoli suoi furo
Della vendemmia egregia,
Onde in Toscana Gimignan si pregia.*

Fatto incontrastabile poi è che la Toscana ai giorni nostri non ha cangiato terreno nè clima, che in varie delle nostre campagne sono state successivamente introdotte molte nuove specie di vitigni capaci di produrre vini generosi, e suavissimi, e che la maggior parte dell' Europa imparò da noi l' arte di coltivare la vite; e sappiamo da Plutarco e da Tito Livio, che un Toscano portò il primo i nostri migliori vini in

quella Francia medesima, che adesso ci fa suoi tributarj, mandandoci quelli delle sue vigne i più ricercati e costosi; e fuvvi un tempo in cui i Francesi stimarono più assai dei propri i nostri vini, facendone sommi elogi. Che se consideriamo con quali difficoltà anche ai giorni nostri lottar si deve per veder propagata in cose campestri una pratica di qualche utilità, si resta realmente sorpresi in riflettere con quanta sollecitudine fu in principio tra noi diffusa la coltura della vite. Senonchè noi possiamo opportunamente considerare, che in quell'età gli stessi possessori delle più grandi tenute da sè medesimi dirigevano le faccende rurali, nè i principali capi della repubblica ripugnavano di occuparsi nei più minuti dettagli di quella scienza, che s'impara nella scuola della natura, che si è estesa per necessità e quindi abbellita a solo riguardo di quel dolce ed utile frutto che ne deriva.

Quello dunque che fecero i nostri antenati, risalendo anche alla più remota antichità, in luoghi alpestri e dirupati, non potrà forse da noi compirsi in tante placide colline, in tante ridenti pianure del tutto adesso incolte, e specialmente nelle nostre maremme? Noi possiamo pur rammentarci, che la Toscana seconda sempre, e a nessuno seconda mai nella grandezza degli esempi anche per la miglior cultura del suo suolo, ci segna ad ogni passo le tracce della trascorsa sua prosperità, e nell'immaginazione del passato, per l'eccellenza dei suoi vini, ci dà il coraggio, e le sicure norme per quello che è da farsi nell'avvenire.

Si conoscono è vero anche attualmente tra noi alcuni possidenti, che mediante la loro industria ci offrono dei vini comuni da regger ad una lunga navigazione, e dei vini scelti da sostenere il confronto delle bottiglie forestiere di qualche rinomanza; ma è da desiderarsi che il loro esempio serva una volta di

scuola anche agli altri, e che finalmente cessi quel commercio passivo, che facciamo colle altre nazioni per un puro soggetto di lusso.

Ora pertanto per arrivare a questo lodevolissimo intento noi dobbiamo occuparci con ogni scrupolo nella migliore e più estesa cultura della vite, per averne poi in conseguenza dei vini di quelle buone qualità, che gli distinsero un tempo nell'Italia, e altrove ancora. Io ben lo so che, atteso il clima, la qualità del terreno, e tante altre circostanze particolari che vi concorrono, noi non arriveremo giammai, o almeno difficilmente, ad avere in Toscana i veri vini di *Sciampagna*, di *Bordò*, del *Reno*, i *Lunelle*, i *Madera*, i *Lacrime*, ecc., e tanti altri che solleticano il nostro palato, o, per meglio dire, vuotano le nostre borse: avremo peraltro dei vini eccellenti, e se non gli potremo spacciare col preciso nome dei sullodati, saranno assolutamente ad essi eguali quando pur non giungano a superarli ancora nella generosità, e nella delicatezza; ed io ho bevuto dei nostri vini, che avevano talmente imitato quelli di Francia, non escluso lo *Sciampagna*, che solo il palato esercitato di un bravo conoscitore avrebbe potuto distinguerli.

Dall'altra parte poi è vero quanto cantò un Poeta, che:

*Tra i benefizj che ci ha fatti Iddio
Non è mica il minor quello del vino,
Anzi forse è il maggior, a parer mio,
Che fa l'uomo di misero e tapino
Felice e lieto, e lo colma di brio:
Ma non bisogna poi beverne un tino,
Nè sempre star col fiasco e col bicchiere,
Nè fare in questo mondo altro mestiere.*

Ma questi buoni effetti non vengono in noi prodotti da ogni sorta di vini; nè sarà esagerato il dire, che quelli d'Italia, e non pochi della nostra Toscana,

ingenui spiritosi e ben fatti, mentre sono assai confidenti alla salute, stanno in opposizione per tal riguardo a quei vini assai austeri, grossi, impuri e troppo fatturati, che ritiriamo da lontani paesi e specialmente dalla Francia, non già per la specifica loro bontà, ma per puro lusso delle nostre mense.

E per rilevare gl'importanti vantaggi, che noi potremmo risentire dalla più estesa, e miglior coltivazione della vite, mi giova qui compendiare quanto dal nostro tanto celebre *Pievano Paoletti* fu scritto nel suo Trattato dell'arte di fare il vino. Quando, egli dice, la nostra Toscana trae dalle straniere nazioni tante materie necessarie e di lusso; e quando sono tanto decadute e ridotte scarse le nostre manifatture, quelle specialmente che servir possono all'esterno commercio; quando la più rispettabile, e la più ricca di esse, cioè la seta, non solo non può sperarsi che si dilati, e si faccia più grande, ma che nemmen si mantenga nel grado in cui è stata finora, dopochè si è diffusa per quasi tutta l'Europa, e nell'America ancora; egli è di positiva necessità, che la Toscana pensi di proposito a supplire alla mancanza delle sue manifatture, adoperandosi in maniera da potervi sostituire in abbondanza, e qualità migliore le sue derrate.

La piena illimitata libertà del commercio, ottima fra le leggi, e che fa citare il nostro come in modello degli altri governi dell'Europa, c'invita a promuovere la cultura di altri prodotti capaci di render sempre più vantaggioso questo commercio. E il vino, che è una derrata tanto propria e connaturale al nostro clima ed ai nostri terreni, nei quali tanto prosperamente crescono e si mantengono le viti, e se ne traggono annualmente abbondantissime le raccolte, il commercio di questo vino deve seguitare a languire, come in sommo vituperio e danno della nazione tutta languisce, non per altro motivo che per la poca atten-

zione che si usa nel farlo, e per la poca cura che si ha della vite? Si studia sempre e lodevolmente ogni mezzo, ogni strada per guidare le scienze e le arti tutte alla loro maggior perfezione; e non si vorrà poi di proposito por mano generalmente alla miglior coltivazione dei nostri vigneti per averne vini migliori?

Non si può fare, dicono alcuni, almeno in grande, il commercio esterno dei nostri vini. Il *non si può fare* è un sentimento micidiale, desolatore dello spirito umano, e dell'opulenza delle nazioni. Studio, pena, diligenza e fatica, e tutto ciò che non supera le forze dell'umano ingegno può farsi. La mano attiva accumula ricchezze, e la mano oziosa produce la mendicizia, lo sentenziò anche nei suoi Proverbi il più saggio dei Re.

Credono altri pure, che non possa estendersi ulteriormente tra noi la coltivazione della vite, e che sia anche troppo coltivata la nostra Toscana. Ma questi tali non hanno considerato che gli orti delle città, nè veduto che le nostre campagne sarebbero capaci a produrre centinaia di migliaia in barili di vino di più delle attuali raccolte, non tanto per le nuove coltivazioni che potrebbero farsi, quanto per quelle che sono in esse se fossero bene allevate le piante; cosa in cui mancano vergognosamente i contadini, i padroni, e i loro fattori.

Nè dobbiamo punto scoraggiarci, considerando, che quando i nostri vini saranno oltremodo moltiplicati non potremo trovarne all'estero l'esito conveniente; e questa nostra derrata territoriale caderà in un avvilimento simile a quello dei cereali. No; perchè possiamo opportunamente riflettere, che li manderemo sempre in quelle contrade, dove, per difetto del suolo, o per rigidezza del clima, non alligna, nè mai potrà prosperare la vite.

Di più, la felice emancipazione della Grecia e del-

l'Arcipelago porterà necessariamente in quelle contrade (coll'applicazione di quei mezzi, che il genio del secolo inventò, e che l'esperienza degli altri paesi confermò, onde soccorrere l'azione lenta della natura) l'estensione, e la miglior coltura di quegli oggetti, che sono più confacenti a quel terreno, e uno di questi sarà sicuramente la vite, perchè quel clima è molto a lei favorevole. Con tali concorrenti dunque a noi vicini dobbiamo darci ogni premura di estender non solo, ma di migliorare colla buona coltura dei vigneti, i nostri vini, acciò, non arrivando ad ottenere la superiorità agli altri nei mercati dell'Europa, possano almeno reggere al loro confronto.

E l'avvilimento stesso dei generi cereali, senza speranza alcuna di poterli veder risalire ad alti prezzi, non ci pone forse nella necessità di ricercare altri mezzi per arrivare a cangiare le derrate del nostro suolo, o almeno a perfezionare quelle che felicemente abbiamo fra noi? Ora è indubitato che le nostre vendite unicamente possono esser rivolte con certo vantaggio alla vite, perchè questa pianta, oltre a prosperare in tutte le nostre province, ci dà un prodotto più sollecito della seta, e dell'olio, col quale può farsi un commercio attivo colle altre nazioni, senza che d'altronde vengano diminuite le raccolte dei cereali medesimi. Ed è anche cosa vergognosa che tanti facoltosi debbano seguitare a tener morte ed inattive non poche belle porzioni dei loro effetti, le quali se a vigne ridotte fossero, e se stessi arricchir potrebbero e lo stato. Al che oppongono molti esser troppo dispendiosa la coltura delle vigne, e non poter soggiacere a simili spese le loro finanze. Tale scusa è compatibile in bocca di alcuni possidenti assai limitati ma non in quella di molti comodi e ricchi padroni di vaste e fortissime tenute. Tante spese di puro lusso, vane affatto, ed inutili e rovinose talvolta alle famiglie,

che quasi del continuo si fanno senza risparmio, non solamente non dolgono, ma vengono fatte con ilarità e soddisfazione. E le spese di cui si ragiona, nelle quali trionfa il vero amore dell'umanità, giacchè per esse dar si potrebbe utilmente la sussistenza a tante famiglie, e che recherebbero un utile certo, si trascurano, si aborriscono e si condannano?

No, la spesa che occorre per la coltivazione della vite non è poi tanto gravosa quanto alcuni si danno a credere, ed il frutto che se ne ricava è sempre vistoso assai, e superiore ad ogni altro genere di cultura, quando ad essa si usino quelle attenzioni che richiede, e che da molti non le vengono date; ed io asserisco che vi possono essere delle vigne di uve scelte da fruttare annualmente al padrone più di tutta la spesa da esso impiegata nel farle; e ve ne possono essere altre da non compensar punto quei lavori, che in ogni anno conviene eseguirvi. Ciò solo deriva dall'essere state le prime fatte bene e con tutte le regole dell'arte, e che mancò alle seconde l'opportuna e diligente cultura nel farle e nel custodirle.

E seguitando a riflettere, noi potremo anche osservare, che se i vini, tanto famosi ai tempi di Orazio, di *Cales*, cioè, di *Massico*, di *Formio*, di *Pulerno*, di *Cecuba*, ecc., dopo un solo secolo perduta avevano tutta la loro rinomanza, Plinio stesso ce ne addita la vera cagione, dicendo, che questa decadenza di pregio e di nome era unicamente derivata dalla negligenza e dall'ignoranza dei coltivatori, citando perfino tra i molti un esempio, che merita di esser qui riportato. Nei tempi di Tiberio, e di Claudio, egli dice, un famoso grammatico aveva comprato a vil prezzo un vigneto stato negletto per molto tempo dai suoi primi padroni. La cura straordinaria che se ne prese, e la maniera particolare che tenne per coltivarlo fecero in pochi

anni succedervi un cambiamento che ebbe del prodigioso. Un fatto così portentoso in mezzo agli altri vigneti, che al suo confronto dirsi potevano sterili, gli suscitò contro l'invidia di tutti i vicini, che lo accusarono di magia e di sortilegio.

Quanti fatti simili a questo potrebbero adesso citarsi anche nella nostra Toscana in vergogna di quei ricchi possidenti, le tenute dei quali, invece di servire di modello, in ciò che specialmente riguarda la cultura della vite, sono anzi additate per la loro trascuranza e abbandono! Noi vediamo e lodiamo dei piccoli proprietari, che da sè stessi facendosi un pregio di dirigere i loro pochi estesi vigneti, ne ritraggono poi dei prodotti in tanta abbondanza, e di sì buona qualità da venir ricercati nelle mense più laute delle principali città: e ciò sempre più deve farci comprendere, che tutto si può quando siamo guidati da una buona volontà, e quando si ama la propria terra non come nutrice di noi soli, ma come futuro sostentamento e retaggio dei nostri successori.

Per maggiormente poi far comprendere quanto possa l'industria, l'intelligenza e la buona volontà nella cultura anche in grande della vite, e quanti sieno i vantaggi che ne risultano, io citerò adesso un esempio che cade sotto gli occhi di un pubblico intero, e che ho reputato sempre meritevole di somma lode.

Il sig. *Luigi Bonechi*, venuto nel 1816 alla generale soprintendenza del vasto patrimonio del sig. marchese cavalier *Bali Odoardo Dufour-Berte*, intelligentissimo ed amantissimo come egli è di cose campestri, rivolse le sue cure speciali alla più estesa cultura dei vigneti, ed alla perfetta manifattura dei vini più particolarmente in varie fattorie situate nella collina Pisana. Il vino che vi si raccoglieva in addietro era tanto scadente quanto è generalmente stimato, e apprezzato quello che adesso producono, capace di aver triplicata, e

niente meno, l'entrata di questa branca economica in quei possessi. Qual differenza quanto incredibile, altrettanto vera in sì breve periodo di anni! E si noti che quelle coltivazioni da me stesso ammirate, nella massima parte trovansi nella loro infanzia.

Di più in Firenze e nelle villeggiature, nella mensa del mentovato sig. Marchese si gustano con profusione le Bottiglie a uso *Sciampagna*, *Bordò*, *Reno*, *Malvagia*, d' *Alta-flor*, *Tinto di Spagna*, ecc., provenienti dalle uve di quelle fattorie; bottiglie che, poste giù in commercio, e mandate pure in America, il palato più esercitato in tali bevande non fu capace di distinguere da quelle che giungono a carissimo prezzo dalle province che dettero loro il rispettivo nome.

Inoltre, che si renda facile il commercio nei più lontani paesi dei nostri vini anche comuni ottenuti con buoni metodi, non già da sole uve scelte, ma da quelle pure sostenute dai pioppi, ci vien confermato da una Relazione del sig. colonnello cavalier *Ricci*, recentemente pubblicata nel volume IV, trimestre IV, del Giornale agrario Toscano, e corredata di autentici documenti. Egli pertanto fino dall' anno 1825, spedì a Londra, e in America precisamente alla Nuova York, e quindi in Egitto, in Iscozia, nell' isola di Antigoa, in Danimarca, ecc., varie botti del suo vino rosso comune, e ovunque, anche dopo il corso di anni cinque, incontrò talmente il gusto dei consumatori da incoraggiarlo a continuare, come fa, in tali spedizioni, vendendo il vino della sua tenuta, situata nel comune della *Castellina del Chianti*, posto in Firenze alla ragione di lire quaranta al barile.

Nella Relazione, di cui sopra, vien provato: 1.° che il nostro vino è capace di resistere alla navigazione, non già in bottiglie o in terzini, come qualche volta è stato fatto, ma in botti di seicento bottiglie, conforme si usa generalmente col vino di Francia;

2.° che il vino non solo si mantiene durante il viaggio, ma è suscettibile di lunga conservazione anche dopo l'arrivo; 3.° che il vino Toscano può in molti casi stare al confronto con quello di Francia, tanto per la sua forza, che per la sua grazia e salubrità.

Sia dunque lode, e lode somma al mentovato sig. colonnello cavalier *Ricci*, che dimorando da quindici anni in qua nella citata sua villa del *Chianti*, colle sue veramente utili e filantropiche occupazioni ha saputo sciogliere un problema, da cui ci possiamo ripromettere tanti vantaggi; meritando così, unitamente al sullodato signor *Luigi Bonechi*, la stima e la riconoscenza dell'intera Toscana. Io mi compiaccio nel rendere tale omaggio di meritata lode a questi due distinti soggetti, offerendoli in modello non solamente per la cultura della vite, e le manifatture dei vini, sieno comuni o da bottiglie, quanto ancora per ogni altro ramo di rurale e domestica economia. Ed ecco in questi fatti (che sono i veri assiomi della ragione) la più convincente risposta per coloro, che, nati ed educati nei pregiudizj, credono ed asseriscono non potersi invecchiare nè far commercio con questa nostra derrata.

E se si volesse adesso obiettarci, che per estendere la coltivazione della vite è necessario veder prima accresciuta la popolazione, si potrebbe subito rispondere, che siccome per aumentare una greggia convien prima estendere le pasture; così altrettanto bisogna far cogli uomini, i quali non mai potranno moltiplicarsi dove non sia la sussistenza. Tale obiezione, diceva il rammentato pievano *Paoletti*, per vero dire, a prima vista sembra avere la sua solidità, ond'è che ha fatto e fa impressione nella mente di molti; e la voce universale della politica di quasi tutta l'Europa, quando trattasi di dilatare, e di accrescere la cultura della terra, non chiede che braccia e popolazione. Io

poi dico e sostengo, che la nostra Toscana, escluse le maremme, per le coltivazioni che sono in essere attualmente, non solo non è mancante di braccia, ma abbondante, e che in un paese agricola come appunto è il nostro, non si potranno mai moltiplicare queste braccia se prima non si aumentino, e si dilatino le coltivazioni medesime. Non può esser grande la popolazione ove non trovi la sua sussistenza, e questa vien data al popolo dai lavori. I paesi de' pascoli, dice il gran *Montesquieu*, sono poco popolati, perchè non vi si trova in che occuparsi: le terre a biade impiegano maggior quantità di persone: le terre a vigneti ne occupano assai maggior numero.

Si dia dunque mano a crear dei vigneti, e la popolazione ben presto si accrescerà e con essa la prosperità della nostra Toscana, poichè nell'osservare gli sforzi vigorosi, che in oggi fanno tutte le nazioni per liberarsi dall'industria straniera è facile il presagire che ben presto le sole nazioni ricche nell'Europa saranno le più agricole, e le più abbondanti dei prodotti del suolo, e particolarmente del vino. I mezzi non mancano, ma disgraziatamente non sempre ad essi in tutti corrisponde il volere.

Quello che fu già un tempo la nostra Toscana può divenirlo anche adesso mediante la nostra industria. L'opulenza, scriveva il Dott. Gio. Targioni, l'opulenza, il lusso, e, sia lecito dirlo, anche l'effeminatezza degli antichi Etruschi, nei loro più floridi tempi, nei quali si governavano con leggi proprie a forma di Province Unite, o di Cantoni, ci sono messe in vista da valenti antiquari. A gente ricca, e tranquilla, com'essi, che sapevano godere i comodi, i piaceri della vita, dovea essere molto famigliare l'uso del vino raccolto nel patrio suolo, adattatissimo, anzi fatto in certa maniera apposta per nutrire, e migliorare i vitigni presi da altri paesi più meridionali, nell'occasione di navigazione, e di mercatura.

Che poi tra i vini Toscani ve ne fossero dei prelibati e preziosi, ce lo persuade il sapersi, che *Arunte da Chiusi* 388 anni avanti all'era volgare, per vendicarsi di un affronto fattogli dal *Lucumone*, o *Doge* di quella città, suo pupillo, passò nelle Gallie, e fatto assaggiare a quella feroce nazione il vino che aveva portato seco, probabilmente della qualità del *Montepulciano*, la invitò alla conquista di un paese, che produceva in copia quello squisito liquore, e con tale allettamento la condusse alla rovina della sua patria e di tutta l'Italia.

Ora sappiamo dall'Istoria, che *Belloveso* suo condottiero fece leva di soldati da diverse province di quella contrada, alcune delle quali adesso sono feraci dei più celebri vini, cioè *Berry*, *Auvergne*, *Senois*, *Aulun*, *Sciampagna*, e *Borgogna*. Ma quanto mai sono diverse presentemente le cose! Gli stessi Italiani, che posseggono quelle terre medesime, i cui vini ebbero la forza di tirare i Galli in Italia, danno adesso il valore delle quaranta, e talora delle ottanta bottiglie del loro vino per una sola di *Borgogna* e di *Sciampagna*.

Questo è un lusso così enorme, e strabocchevole che non credo si trovi simile esempio nei maggiori eccessi dei più voluttuosi Romani, potendosi specialmente avere dalle nostre terre, a discretissimo prezzo, vini generosi, graziosi, e più salubri perchè sinceri. Un tal lusso negl'antichi Romani, padroni dell'intero vecchio mondo, ed arricchiti col dare il sacco alle sottoposte province, si poteva perdonare: *stultitiam patiuntur opes*; e questa prodigalità ridondava in vantaggio dei loro sudditi. Peggio peraltro è quello che facciamo noi, che, senza ricchezze d'avanzo, mandiamo tanto danaro fuori di stato per comprar vini forestieri, così chiamati, ma che per lo più sono tagliati, e fatturati Dio sa come.

Mentre poi il sapientissimo nostro Sovrano, ben degno figlio di Ferdinando III, e nipote di Leopoldo il Grande, con opera egregia, e generosa rendesi benefico ed immortale, aprendo un vasto campo di prosperità e d'industria nelle maremmane province; quale incitamento è questo per noi a promuovere maggiormente la nostra Agricoltura? Noi in breve vedremo rialzate le case, richiamati gli abitatori, spirare un vigor di vita sulla squallida faccia di una terra fatta pestilenziale, e subentrare la pace e i canti delle campestri feste nelle or ferali solitudini. Al qual disordine, scriveva un celebre nostro filosofo, non potendo supplire la natura fu necessario che supplisse l'industria; perchè i paesi malsani diventano sani per una moltitudine di uomini, che ad un tratto gli occupi, i quali colla cultura sanifichino la terra, e con i fuochi purifichino l'aria. Il che dimostra la città di Venezia, posta in luogo paludoso ed insalubre: nondimeno i molti abitatori che ad un tratto vi concorsero lo renderono sano. Pisa ancora per la malignità dell'aria non fu mai di abitatori ripiena, se non quando Genova e le sue riviere furono dai Saracini disfatte; il che fece che quegli uomini, cacciati dai terreni patrii, ad un tratto in tanto numero vi concorsero che fecero quella popolata e potente.

E anche questa provvida sapientissima operazione sovrana (compita con sì felici auspici che renderà coltivabile nella Toscana un'imponente estensione di terreno il più fertile) non dovrà incitarci a maggiormente estendervi la coltivazione della vite dopochè avranno biondeggiato le messi in quelle non più infeste paludi? In brevissimo tempo noi con gioia mista ad una riconoscente tenerezza vi vedremo crescere vistosamente la popolazione, e converrà per legittima conseguenza pensare all'aumento di quella bevanda, proficua tanto anche ai poveri braccianti, per mantenerli in un

giusto vigore da poter resistere a tante fatiche; bevanda che è pur necessaria per averla resa adesso tale l'assuefazione e l'uso comune.

Ma in un'annata universalmente abbondante di vino potrebbe alcuno obiettarci, non trovandosi l'esito del nostro, qual uso ne faremo? Io rispondo che il più debole si convertirà in acquavite, e che intanto potremo imparare la maniera di conservarlo come appunto facevano gli antichi. E senza rammentare il centenario *Falerno Opimiano*, tanto decantato dai poeti latini, si può riflettere, dietro la testimonianza molto autorevole di *Andrea Baccio*, dotto medico e naturalista, che a suo tempo (nel 1595 cioè) nella nostra Italia i vini di *Cesena*, di *Sirolo*, di *Montegranaro* e di *Murro* nella Marca d'Ancona, cogli altri di *Tolentino*, *Rieti*, di *Anagni*, di *Grottaferrata*, di *Bagnarea*, e coi trebbiani di *Lucca*, duravano fino ai quattro anni: quelli di *Todi* e di *Sarsina* sette; e più di essi i vini delle Cinque terre del *Genovesato*, di *Portencole*, di *Velletri*, dell'*Aquila*, di *Sulmona* e di *Città di Castello*. Duravano dieci anni almeno quelli di *Amelia*, e di *Succano* nel territorio di *Orvieto*, e fino a venti alcuni di *Carniola* nel territorio medesimo. Finalmente arrivava a trent'anni la durata di certi vini di *Ascoli*, a cinquanta di quelli di *Matellica*, a centoventi del Trebbiano di *Cerreto* nel *Fabianese*, e a centotrenta di un vino di *Balsorano* nell'*Abruzzo*. E anche ai giorni nostri non è cognita universalmente la longevità dei vini fabbricati dai Persiani, dagli Armeni, dai Greci, al Capo di Buona Speranza, all'Isole Canarie, nel Portogallo, nella Spagna, nella Francia, nei Grigioni, negli Svizzeri, in varie province della Germania, dell'Ungheria, ecc. ecc.?

Meditando io pertanto queste ed altre simili verità da quella beata solitudine campestre che ha fatto sempre le delizie della mia vita; e desideroso, per

quanto vagliono le mie forze e lo detta il dovere religioso di un paroco, di giovare colla voce e coll'esempio ai miei simili; riflettendo, dell'altra parte, che sotto alle paterne leggi che ci governano, invece di essere il coltivatore scoraggiato e violentato da vincoli restrittivi, (troppo disgraziatamente frequenti in danno dell'umanità nei secoli di barbarie) gli viene rilasciata anzi un'intera libertà di trar quel vantaggio che più gli aggrada da quei suoi campi, dai quali meglio dei più accorti finanziari conosce la qualità e i prodotti, di cui possono essere suscettibili, e che l'agricoltura, abbandonata un tempo dall'ignoranza, dal pregiudizio, e dalla superstizione in mano del semplice mercenario, è adesso sommamente onorata, e l'uomo di stato medesimo col filosofo non isdegnano di farsene la loro più gradita occupazione, ponendosi almeno in grado di sorvegliarne e dirigerne le principali faccende; meditando, dico, tali verità compilai questo Manuale, che faccio adesso di pubblica ragione. Credei pure che la cultura migliore e più estesa della vite (come volli dimostrare nel corso di questo Capitolo) fosse il principale oggetto a cui prudentemente dee rivolgersi, nello stato delle cose Europee, ogni giudizioso proprietario come alla pianta che giudico, senza timor d'ingannarmi, la più utile a noi, e la più sollecita nel renderci copiosi i suoi frutti; e la tanto per me lusinghiera accoglienza fatta dai campagnuoli al mio Manuale del *Piantonista*, al *Padron Contadino*, ed agli altri miei scritti di campestre economia, seppe darmene l'ultimo impulso.

Si è scritto, e tuttora si danno in luce delle opere voluminose e anche dotte, specialmente dagli ultramontani, sul modo di coltivare le viti, per lo più all'uso di quelle di Francia; e avidamente da molti si studiano come se noi non avessimo degli eccellenti maestri su tal proposito, incominciando dal *Soderini*

e dal *Trinci*. Dobbiamo peraltro prudentemente riflettere, che la qualità dei nostri terreni, il clima, e le locali circostanze medesime non sono punto simili in Toscana a quelle di quei paesi. Di più un Manuale francese, spagnuolo, svizzero, e dirò anche del vignajuolo dell'alta Italia non potrà esser mai rigorosamente addattato per noi. E non è anche vero (mi piace di ripeterlo) che avendo dato i nostri antenati un tempo le nostre uve, e i nostri metodi agli oltramontani medesimi, dovremmo adesso perfino arrossire nello encomiare non solo quelli di loro stessi, figli forse dalla necessità e non già di una ponderata e general teoria, ma arrivar perfino a declamare altamente contro quei nostri compatriotti, che nei loro possessi non gli adottarono interamente?

Io dunque non iscrissi un libro, e non ne sarei stato capace, per formare dei professori e dei cattedratici, nè per essere collocato inoperoso nei polverosi scaffali delle biblioteche, segnati coll'epigrafe: *Lasciate ogni speranza, o voi ch'entrate*; ma unicamente ebbi in mira d'istruire quelli ai quali è ignota la scienza in tutta la sua estensione. Scrisi per le persone rusticali, e idiote; e volli anche che con questo solo Manuale ogni padrone fosse in grado di rilevare da sè medesimo se i suoi coloni, ed altri suoi sottoposti abbiano realmente delle sue viti quella cura che si conviene; dispensandolo così dallo svolgere su tal materia tanti trattati assai diffusi, che, specialmente i Francesi, potrebbero ridursi quasi tutti alla metà, ed una gran parte al terzo ed anche al quarto della presente loro mole, quando se ne togliessero le cose inutili ed inconcludenti. In una parola, colla scorta di Columella, primo maestro di tutti, se vogliamo perdonargli quanto seppe dettargli la superstizione della sua età in riguardo ai giorni favorevoli o contrarj ad alcune saccende campestri, e all'influenza lunare sulla vegetazione; colla

scorta egualmente dei nostri migliori scrittori, chè non ci mancano, come già osservai, da stare a competenza, per la rettitudine dei loro precetti, cogli oltramontani; guidato da una costante non interrotta esperienza di anni trenta, la quale è la vera base dell'agricoltura; e senza far pompa di erudite teorie, che poi il più delle volte, come le mode, cangiano cogli anni, o al più col succedersi delle generazioni; volli scrivere sulla cultura della vite. In questo libretto non si tratterà di progetti, di nuovi pensieri, o di opinioni; ma di cose unicamente pratiche, e che qualunque agricoltore, operando con esattezza, potrà sperimentare per utilissime e vere.

Forse vi sarà taluno, io ben lo so, che, dominato dal pregiudizio e dall'ignoranza, disprezzando follemente ogn' insegnamento che riguarda l'arte agraria, seguirà a fare colle sue viti quello che ha veduto sempre a fare ai suoi contadini, e ciò che fanno bene o male che sia da tempo immemorabile; ma seguirà anche ad avere dei vini poco buoni, mentre gli altri più giudiziosi ne avranno degli eccellenti; e vedrà sempre smerciare ad un prezzo vistoso i vini del *Chianti*, di *Carmignano*, di *Pomino*, il *Moscadello* di *Montepulciano*, che, al dire del Redi, *d'ogni vino è il Re*, e che si rassomiglia allo *Sciampagna*, la *Malvagia*, l'*Aleatico* il *Vin santo*, che si prepara come il *Piccolito*, ecc., nel tempo che i suoi in qualche annata o resteranno o invenduti, o lo saranno ad un prezzo bastante appena di compensare le spese occorse per la loro manifattura e custodimento.

Sappia inoltre costui che la vite richiede una continuata attenzione. Un terreno destinato per le semenze può isterilirsi in qualche forma per cattive lavorature, per mancanza d'ingrassi, ecc., ma colla vigilanza di pochi anni si riconduce al suo pristino stato. Un vigneto, al contrario (meditino attentamente

questa verità tutti i proprietari terrieri per loro vantaggio), un vigneto abbandonato a sè stesso per due anni, ed anche per un anno solo, se non è perduto per sempre, difficilmente ritorna alla sua primiera fertilità.

Altri pure diranno con *Orazio*, che questo scritto contiene dei principj noti *lippis*, ecc., *scritti* cioè, per usar un nostro proverbio popolare, *nei boccali di Montelupo*. Ma come mai mi sarebbe stato possibile di evitare un simile scoglio, quando trattavasi di un soggetto, sopra il quale hanno formati immensi volumi tanti scrittori di tutte quelle nazioni, tra le quali si coltiva la vite? Cosa serve, d'altra parte, la novità quando l'utile sia il principale scopo di un dato lavoro?

Si rifletta infine, che colla moltiplicazione dei nostri vigneti, aumentati gli studiosi di agricoltura, scemerà il numero di coloro che si dedicano alle professioni liberali. Queste professioni rigurgitano già abbastanza d'individui che ad esse si consacrano, ed hanno un numero di adepti maggiore di quello che siano capaci di sostenere: e se la cosa va di questo passo, vi saranno ben presto tanti medici quanti sono gli ammalati, e tanti avvocati quante sono le liti; talchè si racconta che in alcuni paesi dell'Europa furono veduti varj giovani legali, onde aver dei processi, pagare i loro clienti invece di riceverne un onorario.

E non è anche una verità (quanto a me la stimo come un assioma) che quell'agronomo il quale procura d'insegnar la maniera di ricavar da una vite due grappoli di uva buona, mentre in addietro un solo vi se ne coglieva, rende al suo paese un servizio più rilevante di quello che far possano tanti filosofi, che si occupano di politica? Mediante i rapidi progressi della scienza agraria, una nazione può in oggi raddoppiare, ed anche triplicare i prodotti del proprio suolo, senza estenderlo col mezzo di guerre rovinose e di conquiste.

Possa questa mia rozza fatica apportare qualche vantaggio alla società, ed io me ne troverò ampiamente ricompensato se con essa avrò potuto ottenere, che il povero bracciante, il quale tanto indura nei suoi lavori, arrivi a bere un solo bicchiere di più, o almeno di miglior qualità di quel prezioso liquore di cui tanto elegantemente cantò il nostro *Alamanni*:

*La natura dell'uom, più saldo e vero
Non ha sostegno alcun, se questo prenda
Con misura e ragion tra'l molto e il poco.*

E in questa forma ci porremo maggiormente in grado di mettere ad esecuzione, col prodotto dei nostri terreni, quell'aureo avvertimento registrato nei Proverbi di Salomone: « Date il vino agli affitti, e a quelli che hanno il cuore amareggiato: bevano, e si scordino di lor miserie, e non abbiano più memoria del lor dolore. » Nè potrà mai appropriarsi alle nostre campagne il rimprovero di Salomone medesimo allorchè dice: « Passai pel campo di un infingardo, e per la *Vigna* di un uomo stolto, e vidi come tutto era pieno di ortica, e le spine l'avevan coperta quanto ella era grande. »

C A P I T O L O II.

Terreno adattato alla Vite, e sua esposizione.

*Nè tutto dar tutte le terre ponno :
Bel fiume il salcio, ama l' Ontan vil stagno,
Nasce in aspro terren lo steril Orno;
Gode ai lidi il Mirteto; e a Bacco arride
Poggetto e Sol; freddo e rovujo al Tasso.*
VIRG. GEORG.

In ambedue gli Emisferi il suolo che richede la vite è limitato fra i gradi trentadue e mezzo, ed i cinquanta di latitudine; e in Europa fra i gradi 40,

e 5o, adattati alla produzione dei vini più nobili, è situata l'Italia, in mezzo di cui sta la nostra bella Toscana. Posta dunque in un clima il più favorevole alla prosperità della vite, all'abbondanza e maturità dell'uve, alla varia squisitezza e generosità dei vini, pare che dalla natura medesima abbia ricevuto il privilegio di poter essere come la cantina di molte altre contrade dell'Europa; nè vi è angolo delle nostre campagne, in cui non possa coltivarsi con buon successo la vite, se vogliamo eccettuare alcune vette dei monti i più elevati, per la sola cagione che troppo sarebbe danneggiata dall'impeto dei venti, e alcuni suoli affatto palustri. Io non nego, che anche fra noi, quando l'accorto agricoltore faccia le sue coltivazioni in buona terra, in esposizione felice, ed in clima molto favorevole alle piante, non debba poi raccogliere dei vini di una qualità migliore, ed anche in maggiore abbondanza; ma è dall'altra parte certissimo, che può ottenersi un buon vino quando la nostra industria supplisca alla mancanza di circostanze sì favorevoli.

Gli antichi Romani, che più assai di noi erano in grado di migliorare le buone pratiche campestri, perchè i primari cittadini, possedendo vaste tenute, le facevano coltivare dai loro schiavi, dirigendoli con una subordinazione quasi militare, e che saranno sempre i nostri migliori maestri nell'arte agraria, checchè ne dicano in contrario alcuni moderni, che far vogliono da novatori sapienti colla teoria nella penna e non colla pratica alla mano; i Romani, dissi, tenendo per metodo costante che il suolo adattato ai cereali non debba esserlo alle piante legnose, lasciando le pianure per l'aratro, destinarono le colline e i poggi alla vite e all'ulivo, e i monti alle boscaglie e alle pasture: pure volendo in alcune circostanze ricavar frutto da qualunque terreno, arrivarono a conoscere alcune qualità di vitigni, che seppero adattare non solo ai bassi fondi, ma alle paludi medesime.

Chi volesse una prova di tal verità può riscontrarla in *Strabone*, il quale ci narra, che il tanto rinomato vino *Mareotico*, esso pure di molto lunga durata, era frutto di viti poste al lago *Mareia*. Quel *Cecubo*, e quel *Fondano*, caudati da Orazio e da Marziale tra i buoni vini d'Italia, provenivano da viti vegetanti in luoghi paludosi, e nelle paludi egualmente molte viti coltivavano i Ravennati. Ci assicura di più il suddato *Strabone*, che durante una parte dell'anno nutrivasi nel seno Persico notante nell'acqua la vite; nelle vicinanze delle Paludi Pontine si raccoglieva il tanto celebrato dagli antichi vino di *Sezza*; e il nostro *Redi* nel suo *Ditirambo*, per far rilevare l'industria nella cultura della vite, volle encomiare il vino proveniente da un giardino situato nella parte più bassa della città di Firenze, detta *Gualfonda*, ponendolo al confronto con quello di una delle migliori suburbane colline detta *Mezzomonte*, quanto cantò:

*Ch' l' crederia giammai? Nel bel giardino,
Ne' bassi di Gualfonda inabissato,
Dove tiene il RICCARDI alto domino
In gran palagio di grand'oro ornato,
Ride un vermiglio, che può stare a fronte
Del Piropo gentil di Mezzomonte.*

È noto pure, che il *Tockai* più rinomato si ottiene dalle colline di migliore esposizione dell'Ungheria: ma intanto il delizioso *Piccolito*, che tanto rassomiglia al *Tockai* suddetto, si raccoglie in una bassa pianura del Veneziano detta *Pugagna* presso la città di Udine.

Questi ed altri molti esempi che potrei citare, ma che tralascio per servire alla propostami brevità, devono dirci che col mezzo dell'industria si può anche supplire, come già notai, alla non felice situazione nella cultura della vite. A noi però non mancano amene colline, e pianali assai fertili, adattati per ogni

sorta di vitigni i più prelibati, sembrando la maggior parte del nostro territorio fatto dalla natura apposta per esser la patria della vite. E siccome il vino comincia a farsi buono allora appunto che si sceglie una posizione molto conveniente alla vite, così a quest'oggetto principale rivolger dovremo ogni nostra particolare attenzione.

Ecco pertanto quello che in tal proposito ci hanno inseguito i nostri maestri più accreditati, e l'esperienza dei più esperti, e diligenti Vignajvoli. Nei terreni assai pingui vegeta eccellentemente la vite, ma il suo frutto non è poi tanto saporito come in quelli calcari, asciutti, e leggieri. Essa ama di esser coltivata alle falde dei monti, ritrovandovi per suo grandissimo governo quel fiore del terreno, che necessariamente vi trasportano le acque; ed ama pure quelle placide valli e pianali, che furono ingrassati dalle inondazioni, e dalle acque torbide dei fiumi, o dei ruscelli. Preferisce inoltre quei terreni che contengono delle piccole pietre, e rottami di fabbriche, essendochè venendo con facilità penetrati dall'azione dell'aria e dal calore del sole, risentono maggiormente lo sviluppo di una pronta, e salutare vegetazione; mentre anche i luoghi sassosi riflettendo i raggi solari sulle uve, vengono queste ad una maggior perfezione in quelle elevate situazioni pure, in cui meno si fa risentire l'estivo calore, che vivifica e conserva la forze produttrici della natura.

La terra inoltre tanto grave e compatta, che non può essere addomesticata o vinta neppure dai ripetuti lavori, e quella anche che è troppo leggiera e sciolta, non sono ricercate dalla vite, anzi possiamo riguardarle a lei contrarie. Si avverta pure per regola indubitata, che questa pianta richiede più il caldo che il freddo, e più l'asciutto che l'umido. E l'esperienza continua ci dimostra che nei campi assai elevati e soleggiati si

raccolgono vini migliori; che alla vite apportano gravi danni i venti chiamati occidentali; che si deve tenere per norma fissa di piantare a mezzogiorno nei paesi che sono alquanto freddi, ed all'oriente in quelli di una giusta temperatura; e che finalmente in qualunque terreno sarà meglio coltivare tra il levante e mezzogiorno, sempre piuttosto a tramontana che a ponente, attesochè anche quell'esposizione ha i suoi vantaggi, non rimanendo tanto soggetta in primavera al gelo e disgelo, ed in annate troppo calde l'uva non resta troppo offesa dal sole, che qualche volta l'ha fatta appassire avanti la sua perfetta maturità. Si tenga poi per regola quasi generale nella nostra Toscana, che la miglior situazione per le coltivazioni a vite sarà sempre quella dei pianali, e di mezza costa; col'avvertenza però sempre costante che sieno difese il più che sarà possibile dalle troppo rapide mutazioni dell'atmosfera; essendo molto meglio il rinunciare, in varie circostanze, ad una felice esposizione, che veder poi infruttifera quella data coltivazione.

Il *Soderini*, che con ragione si può chiamare il nostro primo maestro in questo genere di cultura, ci dà i precetti, che io mi compiaccio adesso di compendiare in conferma di quanto si è detto sul terreno adattato alle viti, e sulla sua esposizione; » Le viti, egli scrisse, non prosperano nel terreno troppo caldo, o gelato: fuori di questi due estremi vengono felicemente nei piani e nei colli, tanto nella terra sciolta che nella densa, e spesso anche nella gracile ed umidiccia, e nel sabbione. La terra grave, che non si può vincere con alcuna sorta di lavoro, e la leggiera, che non si tiene insieme, sono contrarie alla vite. Nelle grassissime mettono troppo, andandosene in rigoglio, e nelle magre non vi è nutrimento che le possa far dare iunauzi. Adunque fa di bisogno, fra queste disuguaglianze di temperamento, come nei nostri corpi, moderando insieme i quattro umori che gli

reggono, operare che più sempre avanzi il caldo che il freddo, più il secco che l'umido, e il raro che il denso, massimamente se si accordi col sito del cielo, e gli sia in favore.

E sebbene per lo più le viti si godano nelle colline, e nei colli che mezzanamente si elevano, e sieno più liete che negli alpestri e rigidi monti, e scoscesi poggi, ripe, e balze dirupate; ancora in queste fanno, non rifiutando alcun terreno se non umidissimo e pantanoso. Ma nell'elevato, scoperto, asciutto e sano, migliore rendono il vino, e più copiosamente fruttificano, se non fosse schietta creta, gessosa e tutta argilla. E nell'altissime coste delle ripide montagne sassose, sebbene in non gran copia, non ricusano di allignare in ottimo vino, afferrandosi fra i massi, come fra quelli delle ripe della *Spezia*, ove si trae il *Razzese*, e l'*Amabile*. Nè conviene avere per costante che vi si attacchino per la prima volta che vi si pongono; ma in due o tre bisogna ripiantarle, ficcandovi i magliuoli corti, ove fra i sassi si scuopre punto di terra, coi pali di ferro, provando e riprovando tanto che la stagione ajuti ad appiccarveli.

A tutte le vigne è nojosissima la tramontana, e in tutti i siti che a questa sono esposte nè felicemente crescono, nè rendono buon vino, come anco le poste a occidente. Ma gradatamente pare che sia buona elezione nei paesi freddi piantare i vitigni a mezzogiorno, nei temperati voltarli ad oriente, e nei caldissimi a tramontana.

Tutti gli agricoltori convengono in un parere, che i sassi sieno amici delle viti, massimamente quando sopra di loro sia soprammesso assai terreno; perchè i sassi essendo frigidi e tenaci dell'umore, non lasciano patir di sete negli eccessivi caldi le lor radici; onde gli antichi ci dettero per ricordo delle viti che si lasciassero presso i fianchi delle fosse assai non più

di cinque libbre l'uno, da poter sotterrargli, riparando questi sotto, il freddo l'inverno, e l'estate il caldo. Così si vede nei fertilissimi colti di esse intorno al Reno, dove sono sassi a filoni per tutto, venirvi felicissimamente; e convien levar via le pietre, che sono nella superficie della terra, perchè l'estate abbruciano riscaldate dal sole, e l'inverno raffreddano, al contrario di quelle che si stendono nel fondo. »

Ora dunque se ad onta degli eccellenti Trattati, che quotidianamente vedono la luce sulla manifattura dei vini, e coi vistosi soccorsi somministrati fortunatamente da vari anni dalla chimica a questo ramo di campestre economia, non gli vediamo generalmente migliorati e ridotti a quella perfezione che ci eravamo augurata; converrà dire che per la scelta dei terreni nei nostri vigneti non si mettono in pratica i rammentati precetti, che racchiudono, in ultima analisi, tutto quello che è stato scritto su tal proposito dagli antichi Greci e Romani, e dai moderni geponici tutti, e che furono confermati per verissimi dalla prova di una costante esperienza, in cui è fondata tutta la scienza dell'agricoltura.

In fatti, senza parlare del non mai bastantemente riprovato sistema di fare nel poggio i filari delle coltivazioni non orizzontali, ma, se non affatto a ritto-china, con un declive infinitamente maggiore di quello che meriterebbero per lo scolo delle acque; e senza che sia da taluni stato abbracciato il sistema di ciglionare i terreni per rendere il poggio piano; si osservano delle coltivazioni a viti anche di grande estensione fatte in certi luoghi, che dalla natura erano stati destinati a tutt'altro oggetto, sia per la qualità del terreno, sia per la sua esposizione, e dove avrebbe prosperato eccellentemente l'ulivo, il castagno, la bosaglia, la prateria artificiale, o i generi cereali. Di più, si trascura generalmente l'avvertenza di non collocare

i filari delle nuove viti dove perirono le vecchie coltivazioni, o troppo prossimi alle medesime; e questa circostanza pure fa che non vi prosperino, come niuna pianta vegeta rigogliosa dove ha germogliato un'altra della stessa qualità.

Ed ecco perchè certi vigneti non rendono annualmente quel frutto che dovevano darci, e ne ricaviamo un vino di qualità non buona, e che poi vendesi ad un prezzo inferiore dell'altro: dal che ne derivano gl'incessanti lamenti di alcuni padroni, i quali vedendo nelle spese per le coltivazioni a vite un denaro impiegato con sì tenue frutto, si danno a credere che realmente un maggiore non possa ritrarsene, ed anche per tal motivo sono restii nel permettere ai loro agenti d'impiegar nuove somme in nuove piantazioni.

Questi tali meritano di essere illuminati per il loro meglio su questo tanto interessante articolo della nostra campestre economia, e devono esser persuasi che fra le piante tutte la vite è quella che ci dà il frutto più sollecito, e m'arrischiò dire del cento per cento, quando non venga coltivata in luogo sassoso con moltissimo dispendio, e quando il vignajuolo nella sua piantazione abbia sempre in veduta i precetti da me brevemente esposti in questo Capitolo, e che vado riepilogando come appresso: Le viti amano, e richiedono di preferenza un terreno sciolto, asciutto, leggero, e moderatamente sassoso: vogliono delle colline rivolte a mezzogiorno, o almeno tra levante e mezzogiorno, e un clima caldo e temperato: ma non per questo si trascurerà di piantarne senza queste felici circostanze, non sperandone però un frutto egualmente abbondante e buono; purchè peraltro il clima non sia troppo freddo, l'esposizione priva di sole, e troppo umido e argilloso il terreno.

Siccome poi è cosa essenzialissima, che il vignajuolo

distingua con tutta facilità quelle terre che sono realmente appropriate ai vigneti, così io credo a proposito porgli sott'occhio quanto su tal articolo ha insegnato il Conte Carlo Verri*, dal quale consiglierò sempre di prender molti precetti perchè conformi alla fisica ragione, e all'esperienza, e perchè con ragione, a sentimento di tutti gli agronomi teorico-pratici, chiamarsi può il *Columella* Italiano del nostro secolo, specialmente in ciò che ha scritto sulla coltivazione dei Gelsi, e delle Viti. Al pratico agricoltore, egli dice, credo possa bastare la generale divisione delle terre in tre principali, senza entrare nelle molte specie, nelle quali le distinguono i naturalisti. Divido dunque queste diverse qualità in tre sole classi, cioè forte, leggiera, e ghiaiosa. Queste però, sebbene abbiano gradi diversi nella loro specialità, pure hanno sempre caratteri facilmente distinguibili da qualunque contadino, secondo i quali caratteri può sufficientemente avere una norma certa nella pratica agraria. Chiamo forte quella terra la quale ha molta adesione nelle sue parti, e facilmente unendosi s'indura; leggiera quella, che con difficoltà si unisce ed impasta, mantenendo nelle sue parti una costante facilità di separarsi; la ghiaiosa, altro non è che terra mista a molti sassi.

Determinate queste tre specie principali di terre, che qualunque rozzo contadino subito distingue, si rende facile lo stabilire colla pratica, che la terra forte facilmente ritiene l'unido, onde riesce poco attiva se in essa non si dà facile esito alle acque; e che facilmente s'incrosta ed indurisce, se frequentemente non è rotta e lavorata. Questa disposizione ad esser poco attiva per soverchia umidità insegna pure,

* Saggi di Agricoltura sui Gelsi e sulle Viti; ediz. sesta, con aggiunte: è il vol. LIV di questa Biblioteca — *Silvestri*.

che le radici delle piante non debbonsi in essa collocare profonde. Così, all'opposto, profonde voglion esser situate nelle altre due terre, le quali facilmente asciugando, e meno, dirò così, vestendo le radici, le lasciano esposte ad difetto di aridità.

Credo inoltre che in pratica non s'ingannerà quell'agricoltore il quale tra queste sovraccennate terre preferirà la forte. Priva essa di sassi e di arena, colla sua morbidezza si dichiara da sè essere la vera terra atta alla vegetazione; e quantunque abbia il difetto di troppa tenacità essa, quando sia corretta collavoro, e colla mescolanza di concime, supererà in fertilità la terra leggiera e ghiajosa.

La terra leggiera non suole esser morbida al tatto quando si passi fra le dita, e mostra così di aver miste delle parti arenose, le quali per loro natura non sono certamente feconde: e sebbene si vedano degli alberi vigorosi e grandi anche nelle terre leggeri e nelle ghiajose, perchè in esse con facilità si dilatano le radici, pure non saprei persuadermi che l'alimento loro venga dai sassi o dall'arena.

Da questa triplice divisione di terra; che da alcuni può sembrare troppo semplice e quasi rozza; io penso possa il pratico agricoltore chiaramente dedurre ciò che convenga alla buona coltivazione, non solo relativamente alle viti, ma anche pei grani, per le piante tutte, e per qualunque genere di vegetabile. Dalla diversa combinazione poi di queste tre classi risultano terre naturalmente più o meno ubertose.

Anzi io sarei molto inclinato, lasciate tutte le indagini, a bramare che l'agricoltore supponesse non esservi che una sola terra, e questa fosse per lui quella che unisce in sè le due qualità, cioè tenacità e morbidezza. Infatti, se a questa terra sieno dal tempo, o dall'arte frammischiate delle materie vegetabili, animali o minerali in molta quantità, si ridurrà

alla forma e stato di terra leggiera ; ed a terra ghiajosa se colla ghiaja verrà unita.

Ma io non scrivo che come semplice agricoltore che brama di poter facilitare l' intelligenza delle cose agrarie , rispettando mai sempre le varie opinioni degli studiosi dell' istoria naturale, della fisica e della chimica. Non posso però dispensarmi dall' osservare , che le varie descrizioni, che molti danno delle diverse qualità delle terre , servono piuttosto di confusione che di schiarimento alla buona pratica, come l' enumerazione delle diverse qualità delle uve confonde la mente del vignajuolo, anzichè rischiararla sulle nozioni a lui veramente proficue e necessarie nella buona scelta. Anche il nostro Alamanni volle raccomandarci tutte le attenzioni nella scelta del terreno , e della sua esposizione per la coltivazione delle piante, quando cantò :

« Ciascun cercando vada

Qual han le piante sue patria più cara,

Qual aggian qualità, chi brami il sole,

Chi cerchi l' Aquilon, chi voglia umore,

Chi l' arido terren, chi valle o monte,

Chi goda in compagnia, chi viva sola.

Finalmente nel dar termine a questo Capitolo io faccio riflettere, che trovandosi Firenze a circa dugento quaranta miglia più meridionale di quella parte della Francia, la Borgogna, dove si fanno vini sì decantati; e che le nostre campagne essendo vestite di terra niente meno propizia e adattata per la vite di quella della Borgogna medesima; colla buona scelta del suolo, e colla diligente coltura della vite noi potremo arrivare ad avere vini più squisiti, più salubri, e migliori di quelli della Francia, in riguardo anche che, nel nostro paese, per esser più caldo o meridionale di quello, maggiormente godono le viti dei benefici raggi

solari, dall'accumulamento, vigore, e permanenza dei quali dipende la bontà, e la forza del vino, come ci viene insegnato da tutti quelli, che, guidati dalla chimica, dalla fisica, e dall'esperienza, hanno scritto sapientemente su questa preziosa bevanda, e come fu cantato perfino dal nostro divin poeta *Dante Alighieri* ne' seguenti versi;

*Guarda al calor del sol, che si fa vino
Giunto all'umor che dalla vite cola.*

CAPITOLO III.

Scelta dei Magliuoli.

*Nè l'olmo a noi pendole tien quell'uve,
Che a Lesbo inostra il Metimnè vitigno:
V'ha il Tasio pur, v'a il Mareozio bianco;
Questo al pingue terren, buon quello al lieve.*

Se è vero, come abbiamo osservato nel precedente Capitolo, che si comincia a fare un buon vino dalla scelta del terreno adattato alla vigna, e dalla sua situazione (e per vigna intendo ogni colivazione a vite, in qualunque maniera essa venga fatta), dovremo anche confessare che dalla scelta pure dei magliuoli derivi la sua maggiore, o minor perfezione. Tutti gli Enologi raccomandano al vignajuolo una cura scrupolosa in tale operazione, nè io sarei capace di farne rilevare tutta la sua importanza, tanto ella è grande, talchè mi limiterò a darne semplici regole; ma le più essenziali e sicure.

Si lagnano alcuni perchè noi siamo mancanti di un esatto inventario botanico di tutte le specie di viti che si potrebbero coltivare nelle nostre campagne; ma io non so comprendere la grande utilità che ne risulterebbe per la fabbricazione del vino, attesochè noi dobbiamo piuttosto aver riguardo al frutto intrin-

seco dell'uva, su cui influendo infinitamente la natura del terreno la sua esposizione ed il clima, più assai che dalla teorica possiamo avere dei lumi dalle cognizioni locali dettate da una savia ed attenta esperienza. Il vignajuolo dunque nella scelta dei magliuoli per le coltivazioni, che medita di fare, e del vino egualmente che desidera ricavarne, abbia sempre per massima costante di procurarli da un clima eguale, e da un terreno non mai più pingue, ma piuttosto inferiore a quello, nel quale vuol collocarli: e quanto al terreno non trascurerà mai di riflettere, che quei vitigni, i quali prosperano lungamente, e danno frutti saporiti e abbondanti in terreni selciosi, ecc., non fanno altrettanto negli argillosi, ecc., e viceversa. Queste verità ci sono state insegnate da tutti gli antichi geoponici, dai moderni medesimi, e da una pratica costante che deve istruirci più di qualunque teoria.

Columella, il maestro di tutti, scriveva su tal proposito: Importa distinguer la specie di vite, che tu vorrai piantare, e il modo con cui va coltivata nelle differenti situazioni dei paesi; imperocchè non in ogni clima o terreno ricercasi la medesima cultura, nè, essendoci una sola qualità di viti, è cosa facile il decidere quale sia da preferirsi, insegnando unicamente la pratica quale meglio si adatti ai differenti terreni. L'esperto vignajuolo peraltro tenga per regola certa nella scelta dei magliuoli, che quella qualità resistente più d'ogni altra alla nebbia e alla brina sarà adattata alla pianura; quella che tollera la siccità e i venti è propria della collina; che nei campi pingui si planterà il vitigno di sua natura poco ubertoso, e nel magro quello fertile; che nella terra densa convien collocare la vite forte e che germoglia assai; e che nel terreno grasso è utile il piantar quella che scarreggia di sarmenti. Saprà pure che nei luoghi umidi non è prudenza porre quei magliuoli che producono

uve di grano tenero, e grosso, ma bensì quelli che lo hanno duro, piccolo, e fornito di molti vinaccioli; e che finalmente nel terreno secco prosperano bene le viti quantunque siano di varia e diversa natura.

Che se non di rado si vedono alcuni vigneti, se non affatto infruttiferi, almeno di scarsissimo prodotto, quantunque di essi si abbia una cura particolare; converrà dire, che a ciò influì, oltre varie altre cagioni, anche la poca cura che si ebbe nella scelta dei magliuoli, che fossero realmente addattati a quei dati campi; scelta, che l'istesso nostro Alamanni conobbe di somma importanza, allorchè, istruendo il vignajuolo, cantò:

*Provvegga i tralci, e non perdoni all' opre
Di cercar notte e dì, presso e lontano
Ove sieno i miglior; nè si contenti
Di quei dell'avo suo, che forse a torto
Neghittoso accusava i colli suoi,
Che gli fero aspre le vendemmie e frati.*

È invalso presso alcuni l'uso, e direi anche la mania di provvedere dall'estero, o almeno da certe determinate province della Toscana, e più specialmente da quella del Chianti molte qualità di magliuoli, senza punto riflettere se poi saranno a loro confacenti il clima, e il terreno in cui si vogliano fare delle estese piantate. È questo un errore degno di esser corretto: e quanto a quelli che ci vengono dall'estero noi dobbiamo riflettere di avere nella nostra Toscana quasi cento diverse specie di vitigni da farne la scelta a nostro piacimento, e che produssero in addietro i nostri vini generosi tanto decantati, e ne producono adesso pure, mediante l'attiva industria di varj proprietari terrieri.

Io mi propongo di riportarne un Catalogo nell'ultimo Capitolo di questo Manuale, e solamente faccio

qui avvertire, che nella piantazione dei nuovi vigneti si dovranno scegliere, per la maggior parte, magliuoli di uve nere delle migliori, fra le quali sono state ritrovate tali tra noi l'*Aleatico*, la *Malaga*, l'*Occhio di Pernice*, il *Cannaiolo* la *Lacrima di Napoli*, *Color dolce*, il *Sangiovetto*, il *Moscadello rosso*, il *Tribbiano fiorentino*, l'*Uva Volpola* o *Cimiciattola*, l'*Uva tedesca* o *Zeppolino*, ecc., qualità tutte che ci danno ottimi vini, non aspri, nè troppo dolci, ma saporiti e spiritosi, e nel tempo medesimo delicati.

Le nostre uve nere producono comunemente il vino gagliardo, le rosse soave, e le bianche di mezzana qualità tra il grave e il gagliardo, che è sicuramente il più sano; perchè non troppo nutriente, ne troppo diuretico. Che se poi i vini nostrali non mantengono per lungo tempo la loro primiera qualità e bontà, guastandosi nei lunghi trasporti, e quasi sempre per mare; dovremo dire che ciò procede specialmente dall'esser fatti di uve che non erano di ottima scelta; e mentre alcuni pretendono di volerli far comparire per eccellenti con governi male intesi, e peggio eseguiti, non fanno che peggiorarli, e qualche volta s'intorbidano, e si guastano perchè si sciolgono nei loro pincipj.

Nessuna pianta, insegnava Rozier, è soggetta a variare nelle sue forme, e nei suoi prodotti quanto le viti. Una specie riesce in una provincia, mentre si perde nell'altra. Essa è così mobile nei suoi caratteri che qualunque differenza nel calore dell'atmosfera, nella natura del terreno, e nell'esposizione basta per operare in essa delle modificazioni, che la rendono, per così dire, sconosciuta nelle sue forme, e nella qualità dei suoi prodotti, quando dopo qualche anno di cultura nel territorio ove essa è stata recentemente ammessa, si paragonano con quelli dati nel luogo in cui è naturalizzata colla successione di molti secoli.

Il mezzo più semplice, meno costoso, e più sicuro è dunque di provvedere presso di sè, e nei suoi propri vigneti, o in quelli dei vicini più prossimi, i magliuoli necessarij per eseguire la piantazione, che ci siamo proposta; di scegliere sulle specie conosciute quelle che producono il miglior vino, e di ridurle ad un piccolo numero. Queste specie ci saranno additate in ogni provincia, e dirò anche in ogni comune, dall'esperienza, e dalla pubblica opinione dei più diligenti agricoltori; specie che vano sarebbe adesso numerare, e descrivere con caratteri particolari, giacchè anche tra noi una medesima varietà ha nomi diversi secondo i diversi paesi. Quelle mescolanze mostruose di uve di tutte le qualità, che si vedono nella maggior parte delle nostre coltivazioni, non lasciano alcun gusto deciso al vino. I diversi principj di questa riunione sono troppo opposti perchè i risultati ne siano buoni: essi tolgono al vino tutte le qualità, e non gliene danno alcuna.

Nella scelta dei magliuoli abbia sempre il vignajuolo le appresso avvertenze: 1.º Sieno tolti da vite sana e feconda; 2.º abbiano occhi spessi e ben formati; 3.º si procuri che vi resti adesso un poco di legno vecchio con qualche nodo; 4.º non si prendano mai tralci nati sul vecchio, nè tampoco tra il nuovo e il vecchio, perchè sovente sono infecondi; 5.º sieno di una mezzana grossezza; 6.º nel caso che dopo recisi dalla pianta non si possano collocar subito nelle fosse, si addattino sotto una terra sottile e sana; e dovendoli trasportare da lontano si fascino con paglia, o in altra forma per mantenerli freschi, ponendovi pure del musco o boraccina dalla parte della tagliatura inferiore.

Cogliere i magliuoli, insegnò il Davanzati, non è opera da farla a caso. Quando poti la vite lascia il primo buon tralcio per capo; l'altro che segue cogli per magliuolo se è veniente, e senza rimettitici di altri

piccoli tralci su per gli occhi: altrimenti lascialo. La ragione è che, nascendo lontani dal pedale della vite, cioè dal fonte dell'umor naturale già colato nei tralci primi, tocca loro il rimasuglio; e son come gentuccia plebea, che quanto più è vile e lontana dal principe, più son vili e ignobili le opere sue. E il Soderini diceva. « L'importanza è di non spiccare dalle viti i magliuoli prima che elle abbiano condotto il lor frutto a perfezione, e sieno un poco assodati dal freddo: e osservando al contrassegno già fatto, di trarli da quelle che abbiano fatte uve assai l'anno dinanzi, e che sieno sane di tronco, nè punto magagnate, e non da viti novelle, che sono inferme; ma da quelle che sono nel colmo del lor vigore; e si spicchi dal mezzo delle viti, sia rotondo, delicato, sodo, con occhi spessi, corti dall'uno all'altro, e che abbia assaissime gemme nuove, da viti non più che di dieci anni. »

Per ottenere poi i magliuoli provenienti da piante fruttifere e di quella qualità che ci siamo proposti di collocare nelle nostre coltivazioni, prima di cogliere l'uva sarà necessario contrassegnarle con paglia, ginestre, salci, e cose simili; e così operando, eviteremo con sicurezza il doppio inconveniente, d'aver, cioè, dei vitigni poco fecondi, e di cattive uve ancora. Il segnare le piante, lo disse anche il Verri, nell'indicato modo è cosa sommamente facile ed espedita: pure molti la negligeranno, quasi superflua e quasi minuta delicatezza: poi, delusi nella vendemmia, si dolgono delle grandiose spese che esige il vigneto, della irregolarità delle stagioni, e della cattiva qualità della terra; così l'agricoltore ignorante, e trascurato incolpa la natura dei falli propri; e l'agronomo di gabinetto, prescrivendo i più minuti dettagli, crede di tutte conoscere le forze vegetanti, e, quasi dittatore sommo, intende dirigerle, spingerle, limitarle secondo i principj della volubile teoria.

Pretendono alcuni campagnuoli di conoscere tutte le specie delle viti dalla grossezza dei tralci, dal loro colore e dalla figura dei rispettivi pampai. Sono fallaci tali indicazioni il più delle volte, ed i padroni accorti non se ne fidino mai quando per infallibili vengono loro decantate da quelli che non si curano di altro che di un numeroso smercio di magliuoli, consacrando tutte le loro premure al guadagno.

Esamini adesso ogni accorto padrone se realmente dai suoi agenti sieno state impiegate tali cautele nella scelta dei magliuoli per le sue coltivazioni; e quando gli venga fatto trovare tutto il contrario, cessi per questo motivo pure dal meravigliarsi che i suoi vigneti anche di grand' estensione non producano quella quantità di vino che dovrebbero, e di quella perfezione che si era augurata quando divenne alla loro formazione. La scelta dei magliuoli fu in addietro, e lo è anche adesso in alcuni luoghi, raccomandata alla cura del contadino che non si dà alcun pensiero di portarvi quell'attenzione, che si richiede, intento unicamente a reciderne quel dato numero che gli è stato dimandato, nella sicurezza in cui è che il padrone a cui deve consegnarli occuperà tutta l'ispezione verso i medesimi, prima di divenire al pagamento, nel riscontrare il loro numero. Io parlo come testimone dolente di mille e mille ripetuti fatti su tal proposito.

Nè solamente noi potremo servirci di questi magliuoli per piantarli nelle nuove coltivazioni a vigneto, ma ne faremo pure un vivaio per averne poi delle così dette barbatelle, o piante già radicate da collocarsi in quei luoghi dove non prosperò il magliuolo, o in alcuni generi di vigneto, come diremo a suo luogo. Tali barbatelle richiedono nel vivaio anzidetto quel custodimento appunto, che un diligente vignajuolo suole usare verso i magliuoli nei primi tre anni nelle coltivazioni, e quanto sarà maggiore tanto più prospe-

reranno. Furono tali piante raccomandate, e coltivate dagli agricoltori di tutte l'età, e solamente si seguita anche adesso a questionare se dobbiamo mostrarci prodighi o avari d'ingrassi verso le medesime. È certo che la moderazione deve esser sempre la nostra guida in ogni faccenda agraria, allontanandoci dagli eccessi: ma io terrò per massima sicura, confermatami incessantemente dai fatti, che le piante tenerelle, come appunto i giovani parti di qualunque animale, nella loro infanzia hanno sempre bisogno di un nutrimento; nè potrà esservi mai chi, ragionando, nel fare una coltivazione, preferisca le piante con poche e meschine radici a quelle che son robuste, e ben radicate nel terreno. È da desiderarsi che ogni proprietario terriero abbia uno di questi vivai corrispondente all'estensione dei suoi possessi, e formato tutto di vitigni della miglior qualità.

In ultimo io faccio osservare, che la propagazione della vite, oltre al magliuolo, e al margotto, si ottiene anche col suo seme, cioè coll'acino o vinacciuolo come si chiama. Ma questo metodo generalmente, e con tutta ragione non è adottato, attesochè tarda anche per dodici anni la vite a rendere il suo frutto, e richiede poi l'innesto per produrre un'uva delicata. Lasciamo dunque la sementa continuata per geniale diletto vegli orti botanici, ed encomiata da varj scrittori oltramontani specialmente francesi, i quali non di rado abbandonandosi alla vivacità della loro fantasia, ed affogando, mi sia permesso questo termine, in un mare di filosofiche dottrine anche nei loro scritti agrarj; lasciano il più delle volte il lettore nell'incertezza assoluta di qual partito debba abbracciare per operar rettamente. E noi persuadiamoci pure, sicuri di non prenderne abbaglio, che la buona e diligente scelta del magliuolo sarà uno dei principali fondamenti per avere dalle nostre coltivazioni delle uve buone,

colle quali potremo poi fare, mediante i nuovi metodi, e le nuove scoperte, dei vini eccellenti, capaci di attirare il nostro commercio cogli esteri in sommo vantaggio della Toscana.

Che se poi, coll'animo di fare delle parziali esperienze, volessimo introdurre nelle nostre possessioni dei nuovi vitigni, decantati per la loro fertilità, e bontà negli altri paesi, ciò non sarà che cosa assai lodevole, potendosi appropriare ad ogni faccenda agraria quello che ci raccomandò il citato Alamanni:

*Ma pur l'abitator dei verdi colli,
Poichè ha condotte a fin le maggior cure,
Lo conforto a spiar gli alti segreti
Del corso natural delle sue piante:
E sia presto a tentar tutte le strade
Non segnate d'altrui, per far più ricca
Del gran coltivator la sacrat' arte,
E mostrare a chi vien, che il secol nostro,
Sì neghittoso e vil, non dorme in tutto.*

CAPITOLO IV.

Piantazione delle Viti.

*Fa bel vignar, quando co' fior sen riede
Quel bianco uugel che ha lunghi serpi è in ira;
O al primo rinfrescar, quind' ei la state
Già il sol varcò nè ancor raggiunse il verno.*

VIRG. GEORG.

Il contadino Toscano conosce perfettamente gli arnesi rusticali, che usar si devono nella scavazione delle fosse, secondo la diversa qualità del terreno, ma non adopera poi sempre tutte quelle diligenze che si richiedono per condurre a buon termine una tale ope-

razione, che influir deve infinitamente sulla miglior prosperità del vigneto. Il buon vignajuolo deve persuadersi che maggior danno recherebbe alla vite l'economia della spesa che si potrebbe fare per la scavazione del terreno, di quella che si otterrebbe nella scarsità degl'ingrassi da darsi alle piante. È vero, io ben lo so, che il concime dà forza e vigore alla vite, e la fa comparir lussuriosa nei primi anni; ma se in seguito le radici vanno ad incontrare la terra indurita e *vergine*, come suol dirsi, perchè non bonificata dal lavoro, dal sole, e dagli altri influssi benefici dell'atmosfera, non hanno luogo di dilatarsi quanto converrebbe, e intristiscono le piante, deludendo così quelle speranze, che da una tal coltivazione erano state concepite nell'atto della sua formazione. È ben raro che quelle tempeste, le quali non si possono in verun conto evitare, cagionino l'intera rovina di una coltivazione; ma è certo, dall'altra parte, che il cattivo agricoltore condanna ad una perpetua sterilità le povere viti, e qualunque altra pianta quando contro le buone regole dell'arte eseguisce le piantazioni, incolpandoue poi scioccamente la terra, l'acqua, gli elementi, ecc. ecc.

La fossa dunque sia sempre ampia, e non mai per qualunque riguardo minore di braccia due nella sua larghezza, e profondità. Per regola costante e invariabile non vi si lavori mai quando il terreno è molle, per evitare che le glebe s'induriscano talmente da rendersi affatto sterili; e non si trascuri l'avvertenza di porre la prima terra, cioè quella coltivata e buona, separatamente in un lato della fossa; e l'altra inferiore che non fu mai smossa nel lato opposto. Una tal diligenza, non di rado trascurata da molti, non accresce punto la spesa per tal lavoro, ed è di somma utilità, perchè poi nel riempir le fosse, come diremo a suo luogo, quella terra prima si getta in fondo della fossa medesima acciò formi un buon letto alle radici delle

piante, e ponendo in seguito alla superficie l'altra, questa pure si rende feconda con i ripetuti lavori, e colla letamazione.

Sempre un anno prima della piantazione dovranno scavarsi le fosse sia nella pianura che in collina, ed in tal forma *ricuocendo* (si troveranno nel corso di questo Manuale alcuni termini, che, quantunque non approvati dai *puristi*, saranno ciò non ostante pienamente intesi dai contadini Toscani) i geli, e gli estivi calori il terreno, e lo sminuzzeranno lo renderanno più attivo per la vegetazione, e più fertile.

Guadagna un anno, dice il proverbio, chi durante un anno tiene aperta la fossa; ed io direi che ne guadagna quattro e sei; e pur troppo una delle tante cagioni, che richiamano sulle povere piante la vecchiaja, la caducità e la morte medesima (in quell'epoca appunto nella quale comparir dovrebbero nella miglior salute, vigore, e forza produttiva) fu quella di far le fosse in un dato giorno, e poi senza punto aspettare piantarle subito nel successivo. Il nostro Alamanni c'insegnava:

*Già si cavin le fosse, e tanto avanti
Che il freddissimo Coro è cotto e trito
Aggia il mosso terren, pria che la vite
Se gli commetta in sen.*

Ma cosa lucrarono poi quei tali vignajuoli col non tenere aperte durante un anno almeno le fosse? Risparmiarono forse parte della spesa nel farle? No sicuramente. Ma dicono che poterono far la sementa in quel dato terreno per un anno di più; ed io rispondo, che mentre con tal sementa fecero l'acquisto di uno, dall'altra parte scapitarono dieci. Una malintesa economia nelle faccende campestri porta disgraziatamente dei gravissimi danni; e su tal articolo dovrebbe bene riflettere e illuminarsi ogni proprietario.

È vero, io ben lo so, che una temperatura fortunatamente felicissima ha favorito qualche volta una semenza, una piantazione, o qualunque altra faccenda campestre fatta con trascuratezza, contro i buoni metodi e regole dell' arte; ma si deve riflettere, che questa buona fortuna vien poi eseguita inmancaabilmente da una infinità di accidenti contrarj.

Non in tutti i terreni si rende necessario il fognare la fossa dopo che fu scavata, ma in quelli solamente che presentano dell' umidità; e tale operazione, di cui è ben pratico il contadino toscano, si fa coi sassi, e dove questi mancano con fascetti di canne, e anche colle scope. Io potrei estendermi nel precisare questa faccenda, e parlare delle malattie a cui frequentemente è soggetta la vite nei terreni umidi; ma credo bene di astenermene, presumendo che ben di rado, per non dir mai, si faccia scelta di un terreno di tal natura per la coltivazione delle viti. Nel caso poi, che per qualche circostanza vi fossimo necessitati, si tenga per regola certa, che mai e poi mai prospererà quella vite piantata in una fossa non fognata, ad onta di tutto il custodimento usatole dal vignajuolo, e di tutti gl' ingrassi che possa somministrarle. Talchè il Davanzati nella sua *Coltivazione Toscana* prima di ogni altro precetto giudiziosamente ci disse: « Il cavar l'acqua dai campi sia la prima cura, perchè se la piovana vi corre senza ritegno, ne porta seco il fiore della terra: se ella non ha esito, e acquatrino o vena vi cova, il campo è disutile e infermo come corpo idropico. » Qualunque sia il genere di coltivazione che si voglia intraprendere, a viti basse, cioè, a pioppi, o a pergolato, di che parleremo nel seguente Capitolo, l'escavazione delle fosse, e la loro piantazione sarà sempre soggetta a leggi generali applicabili a tutti i suddetti generi.

Sono stati discordi per lungo tempo i vignajuoli nel

fissare l'epoca della piantazione della vite, asserendò alcuni essere più propria quella dell'autunno, ed altri quella di primavera. Ammaestrati peraltro adesso da una lunga ben ragionata esperienza, convengono tutti, che si debba tener per regola certa, che nei terreni sottili, asciutti, leggieri, e non esposti alla tramontana, si può cominciare a piantare i magliuoli dalla metà di novembre, e seguitare durante tutto l'inverno; e in diverse circostanze alla primavera. Riteniamo però sempre in mente quel proverbio: *Piantazione sollecita danaro assicurato*; e quell'altro: *Chi pianta la vigna in autunno guadagna un anno*.

Dottamente su tal proposito, che può anche appropriarsi ad altre faccende, scriveva un agronomo di rinomanza: L'indolente contadino sovente differisce da un giorno all'altro le rurali faccende; e non approfittando di tutti i momenti favorevoli per quei lavori che la situazione dell'anno e le stagioni permettono, spesso poi si ritrova oppresso dalla fatica a danno suo personale, e a quello del campo. Sembra che egli creda poter dirigere a suo beneplacito il variare dell'atmosfera, stabilire la pioggia e la serenità. Ma la perdita di alcuni pochi giorni trascurati produce poi le tarde semente, ecc. Per il che sarebbe di grande utilità chi potesse imprimere nella mente di ciascun contadino quel gran detto di Marco Porcio Catone, doversi, cioè, prontamente operare, essendo le faccende agrarie di tal natura, che se una tu ne faccia tardi, tardi pure dovrai far le altre tutte.

Circa poi alla scelta delle giornate, nelle quali effettuare la piantazione, certamente le placide sonò le migliori. Ma siccome l'anticipare è sempre cosa utilissima, anzi necessaria a chi utilmente esercitar vuole l'agricoltura, così spesso giova il non osservare questo precetto troppo scrupolosamente, semprechè si usino le necessarie diligenze per allontanare il cattivo

effetto. Giova il non esporre le radici delle piante al cocente raggio del sole: pure utilmente si pianta in giornate serene, opportunamente coprendole. Se il vento soffia le essicca; ma basterà l'immergerle in acqua semplice, o mista a sterco bovino, o il coprirle con umidi panni: non mai però potrà farsi la pianazione quando la pioggia rende troppo umida la terra. Il nostro contadino diligente suol dire, che non si deve mai piantar la fossa quando la terra resta attaccata agli arnesi rusticali, e ne ha tutta la ragione, attesoche si rileva che il terreno lavorato quando è molle resta per varj anni infruttifero, sia pur letamato e coltivato con qualunque diligenza.

Generalmente nelle nostre colline, dove colla vite prospera anche l'ulivo, si colloca nei filari delle coltivazioni promiscuamente questo e il pioppo a vicenda. Un tal sistema, come assai difettoso, dovrebbe essere una volta abbandonato da tutti, non solo perchè l'ulivo, avendo una vita più lunga del pioppo, resta finalmente isolato nei campi, ma perchè queste due piante richiedono differente cultura l'una dall'altra. Sarà dunque bene (e ciò senza aumento alcuno di spesa) piantare un filaro, che contenga soli pioppi con viti, e l'altro con soli ulivi, e così di seguito durante tutta la coltivazione. Io raccomando questo metodo come di non piccola importanza.

Si è già detto, che nei terreni umidi converrà fognare le fosse. Fatta questa operazione, costumano alcuni di stendere del letame puro e sostanzioso dove appunto deve collocarsi il magliuolo; ma ciò non può essere che dannoso alla pianta, attesoche dandosi una primavera molto asciutta, potrebbe derivarne una fermentazione al piede del magliuolo medesimo, ed uno sviluppo di calorico capace di portarlo al suo totale disseccamento. Io consiglierò piuttosto di porvi sempre buon terriccio, rottami di fabbriche, tignamiche, ginestre,

stipa qualunque, ma più specialmente sarmenti; materie tutte che, passando a lenta putrefazione, saranno capaci per varj anni di servire per concime, e i sarmenti in modo partiticolare potranno somministrare alla vite un alimento più omogeneo colle loro molecole elementari.

Non ci diamo a credere esser questo un nuovo ritrovato, poichè il nostro maestro per la cultura della vite, il Soderini, così insegnava: « Si dia ai magliuoli, specialmente in situazione sterile, terreno mescolato con letame vecchio stagionato, o fiocini, o vinacce, o veramente loppa e pula di biade o di grano; ma che sia macera di un anno o di due, e ciò fa di modo germogliare le radici, per esser materie calde accompagnate dall'umidità della terra e vigor del sole, che opera a farli più presto fruttificare, massimamente se sia marcito allo scoperto, e non sotto gli animali. È ben ancora cacciar nelle fosse sterpi, ricci di castagne, manne di sarmenti o fascine, che mantengono il terreno soffice, e sospeso da potervi meglio barbicare il magliuolo. »

Filippo Re, dopo avere esso pure approvato di porre nel fondo di ogni fossa, ancorchè non esiga di esser fognata, vecchi sarmenti di vite, o spazzature di magazzini di legname, proponeva anche la sabbia, che io stesso ho adoperata con sommo profitto, e però credo bene di riportare i suoi insegnamenti. È lodevole uso di pochi, egli diceva, ma che io ho provato in certi miei campicelli di qualità argillosa e però soggetti ai danni dell'estremo caldo e dell'umido, l'aver pronta nell'atto della piantazione una discreta quantità di sabbia da mescolare colla terra. Così nè troppo si apre in estate, nè troppo ritiene l'acqua nelle umide stagioni. Un tal semplice metodo io raccomando caldamente agli abitatori dei bassi terreni, che potrebbero avere molte viti, e pioppi. Che se mai si oppo-

nesse la difficoltà di ottenere la sabbia, gli avvertirò prima a scandagliar bene se per avventura non se ne potesse trovare in qualche porzione nei loro fondi, giacchè so che sotto uno strato di argilla spesso se ne ha uno di sabbia. Poi gl'inviterò ad esaminare se non tornasse a loro il conto di far cuocere porzione della terra forte medesima, la quale, convertita in frantumi, diverrebbe ottima.

Nè alcuno accolga con disprezzo questi miei suggerimenti senza aver prima bene esaminata la cosa. Torna egli starsi dal tentare alcuna esperienza per non esporsi, nel caso che non riesca, ad una piccola perdita, o assicurare un gran prodotto sortendo un felice effetto? Almeno si tenti. Io ho veduti molti colla sabbia piantar viti in terreno ove prima non ne apparivano, ed averne poi dell' uva in gran quantità.

Alcuni hanno creduto e credono tuttora che sia cosa vantaggiosa recidere il magliuolo qualche mese avanti la sua piantazione, e tenerlo custodito sotto terra. Io dico e credo di non ingannarmi, senza entrare in alcun raziocinio, perchè la mia propria esperienza molte volte me l'ha provato, che ciò debba farsi quando lo voglia un' imponente circostanza; ma che d'altronde sarà sempre meglio tagliare il magliuolo quando vuol porsi nelle fosse, imperocchè la ragione ci dice che debba conservare un attività maggiore in un ramo unito alla pianta, di quello che possa fare sotto terra separato dalla sorgente naturale della sua vita vegetativa.

Attortigliano altri i magliuoli alla loro estremità inferiore nell'atto di piantarli, ed anche li collocano nel terreno colla *cruccia*, dopo che fu ripiena la fossa. Sono barbari ambedue questi sistemi, e dettati dal solo pregiudizio e dall' ignoranza. Nel primo, essendo stata rotta o maltrattata la pianta, non potrà mai

germogliare e prosperare bene come quella che fu posta intera in terra senza alcuna lacerazione; e nel secondo, oltre ad offendersi la loro scorza, e parte ancora dei loro occhi, non si può mai porli a contatto con quella buona terra che è tanto loro necessaria, e restandovi dei fori, con più facilità vi penetra il troppo calore del sole, oppure l'acqua con gravissimo danno.

Immerso dunque il magliuolo alla sua base nello sterco bovino stemperato coll'acqua (e tale operazione non si trascuri mai alle barbe dei pioppi) si adatterà nel mezzo appunto della fossa con un bastoncello per tenerlo diritto, e a piombo, come dice il contadino, e gli si getterà attorno quella terra, che fu scavata la prima dalla fossa, e che sarà la più trita, procurando che restino sotto il terreno cinque o sei occhi, dai quali sorger dovranno le radici; e due o tre sopra la terra per aver tralci a sufficienza nel caso che alcuno di essi per qualche accidente perisca. Si tenga inoltre per regola, che deve il magliuolo esser sotterrato meno nelle terre forti, e più nelle leggiere secondo la natura del suolo.

Fatto questo si continuerà a riempire la fossa sgrottando per mezzo braccio almeno da ambe le sue parti laterali, chè così verrà a dilatarsi molto lo scasso, e ne risentirà vantaggio il campo medesimo. Ma in questa faccenda usi molta attenzione il vignajuolo nel beu tritare tutte le zolle, e direi anche spolverarle, per togliere tutte le barbe dell'erbe e specialmente della gramigna, che ripullula, quantunque molto sotterrata, e procuri che intorno al magliuolo vi resti sempre quella terra che chiamano ricotta, e che realmente è sempre la più fertile. Io vorrei che la fossa non fosse mai riempita tutta in una sola giornata, acciò la terra avesse luogo d'imbeversì degl'influssi dell'atmosfera, e che non si pareggiasse mai col suolo del

terreno, ma, lasciata inferiore di mezzo braccio, fosse poi pareggiata nella prima vangatura dei magliuoli. Questa pratica è conosciuta da pochi, ma sicuramente contribuisce assai a render le piante più vigorose; ed io che l'ho posta sempre in pratica me ne dico contentissimo, lasciando declamare contro di essa tanti campagnuoli ignoranti, per lo più molto ciarloni, che maledicono sempre tutto ciò che essi non sanno, perchè dominati dal pregiudizio, e dall'infingardaggine.

Non può assegnarsi precisamente la distanza da un magliuolo all'altro, che varia dalla vigna propriamente detta al filaro a pioppi, ecc. ecc.; ma si abbia per sistema certo, che il troppo fitto sempre nuocerà, intralciandosi le radici d'una pianta con quelle dell'altra, e disputandosi gli alimenti che devono ricevere dal terreno; e che il moderatamente rado toglierà quest'inconveniente. In generale però nelle viti basse, e a pergolato sia la distanza di due braccia, e di un braccio e mezzo nei filari a pioppi. Servirà che sole quattro viti sieno allevate per guidarsi sopra le piante, e ci potremo servir delle altre poste lungo i filari suddetti, dopo tre anni, a uso barbatelle.

Sarà anche cosa essenzialissima di non mescolar mai alla rinfusa nelle coltivazioni medesime diverse qualità di magliuoli. Che se non vi è albergo il quale maturi le sue frutta tutte in una volta, se i grani di una stessa spiga hanno perfino una diversa maturità, e se i granelli di uva di un istesso grappolo non sono sempre egualmente maturi; molto più diverse specie di uva maturando in epoche diverse presentano un disordine nell'occasione della vendemmia, portando alla necessità di collocare nel tino le uve acerbe unitamente alle mature; disordine che non è degli ultimi ad opporsi a quella bontà dei vini che potremmo raccogliere in tante nostre belle coltivazioni di feli-

cissima esposizione, e di suolo eccellentemente adattato alla vite.

Siccome poi alcune qualità di vitigni fruttano in un anno, e sono sterili nel successivo, così sarà prudentiale la piantazione non di una sola, ma di più qualità, coll'avvertenza, che non verrà mai trascurata, di piantare distintamente ogni specie in filari separati; e da questa facilissima operazione, che d'altronde niente costa al vignajuolo, ne verrà l'ottimo risultato, che vedemmiando potrà sceglier sempre quella qualità che è più matura alla sua epoca rispettiva, e si potranno fare dei vini separatamente colle uve diverse. Di più colle differenti qualità, nel caso che una specie perisse, o desse minor frutto in un anno, sarebbe compensato dall'abbondanza dell'altra, e noi avremmo sempre dal vigneto una ragionevole almeno se non ubertosa raccolta.

Rammentiamoci peraltro sempre, e molto ci fu raccomandato da *Chaptal*, che non si può mai essere abbastanza discreti nel moltiplicare le specie: basta che ve ne sia una, o due al più che dominino; e queste devono almeno formare due terzi in numero. Quanto a quelle che il vignajuolo giudicherà conveniente di aggiungervi per formare l'altro terzo, faccia in modo che sieno di natura più prossima alle prime, relativamente all'epoca della loro maturità, ed al sapore. I nostri vini di *Chianti*, di *Pomino* e di *Artimino*, che realmente sono i migliori, e che resistono pure quasi sempre al lunghi trasporti, sono i meno composti degli altri per le specie delle uve, che danno loro quella sostanza e quella forza di cui sono dotati: e i vini forestieri in bottiglia di gran credito, ad eccezione di quelle uve dalle quali deriva il loro nome proprio, sono fatti con il concorso di poche altre specie.

Alcuni adottarono il sistema di piantare nei loro vigneti delle uve tutte nere indistintamente, dandosi a credere che queste producano, se non in maggiore

abbondanza, almeno molto migliore il vino. Non è del tutto lodevole questo sistema, ed io consiglio il vignajuolo di volersi regolare secondo le circostanze, in cui si ritrova, avvertendo che siccome le uve nere più delle bianche sono soggette qualche volta ad infracidire e muffare, così dovranno esser queste poste in quei luoghi, che sono più asciutti ed elevati, ed in terreni di minor fertilità, come nei sassosi, cretosi, e leggieri. Le uve inoltre che hanno più denso il sugo si collocheranno nelle terre più grasse ed umide, e quelle gracili e con buccia gentile nelle magre ed asciutte. Finalmente avranno luogo nelle esposizioni più meridionali le uve tardive, e viceversa, le primaticce in quelle più fredde.

Anche la simetria non deve trascurarsi nella piantazione delle coltivazioni, non solo perchè fanno così bella mostra, quanto ancora perchè con maggior facilità goder possono indistintamente tutte le piante dei benefizj dell'atmosfera, e del terreno medesimo. Ce l'aveva già detto Virgilio nelle sue Georgiche, e ci venne elegantemente ripetuto dall'Alamanni nei seguenti versi:

*Tenga gli ordini eguai, che non pur danno
 Agli occhi dei miglior leggiadro aspetto;
 Ma, ben divise in sè (le piante), con più ragione
 Le amministra il terren l'umore e l'esca;
 Nè premendo fra lor si fanno oltraggio.
 Mostrin l'istessa forma, che si vede
 In guerra spesso, ove l'orribil tromba
 Risveglia all'arme, e che la folla schiera
 Si spiega in quadro, e minacciose tempree
 Volge al nemico il volto, e intenta aspetta,
 Per già muover la man, del duce il segno;
 Ch'ha di numero par la fronte, e i fianchi.*

Ora nella piantazione dei nostri vigneti si hanno

tutte queste avvertenze? Ascolti chiunque le trascura quanto ne scrisse il conte Carlo Verri: La pratica di molti anni, esercitata da me in paese sottoposto a frequenti grandini, spesso mi fa dire, essere maggiore, in genere di piantagioni, il danno che reca il cattivo agricoltore di quello delle grandini stesse. Questo mio detto, che può ad alcuni sembrare esagerato, tale non è in fatti. Molte e vere cose potrei addurre in prova, ma questo non è il luogo: onde solo dirò avere io avute e vedute varie piantagioni rese infeconde ed inutili per colpa di chi le ha piantate o malamente custodite, e non aver giammai riscontrato simile danno prodursi dalla grandine. Io ne ho dove questa ha imperversato nei primi tre anni consecutivi; ma in esse ho potuto coll'arte porre rimedio al male. Inoltre ho potuto mettere a frutto le viti che, compiuti i suddetti tre anni, hanno data buona vendemmia, e sono attualmente bellissime. All'opposto, alcune piantagioni, alle quali non ho personalmente assistito, meriterebbero di essere estirpate; tante sono le piante morte in esse, e tanta la meschinità delle vivel. Lascio questo troppo fecondo argomento, e a forza sospendo la penna. Ma sappia pure chiunque pensa di occuparsi nella massima delle arti, l'agricoltura, che il principio vegetante, e la provvidenza dell'ordine naturale in nulla più dimostrano la somma loro possanza, quanto nel resistere alle ingiurie dell'uomo, il quale la lascia abbandonata alla più incolta ed ineducata parte del genere umano. Nè per questo si deve disprezzare il povero contadino ma compiangerlo, e caritatevolmente istruirlo; perchè, l'ignoranza di ciò che nessuno insegua non può ascrivarsi a colpa di chi in misero stato non è in grado di fare degli Esperimenti, e teme, deviando dall'invalsa pratica, di perdere il frutto e l'opera.

Le regole dunque, di cui abbiamo parlato in questo

quarto Capitolo per la piantazione delle viti, servano sempre di norma al vignajuolo; e quando le ponga in pratica potrà dir con ragione, dopo la scelta del magliuolo, e del luogo adattato alla nuova coltivazione, di aver continuato a fare il buon vino, che poi diventerà anche eccellente, se userà le altre diligenze, delle quali faremo parola nel corso di questo Manuale. Tutte queste diligenze per altro non si dia mai a credere il possidente di vederle adoperate dal contadino, qualora da sè medesimo con occhio attento, e intelligente non assista all'occorrenza al più scrupoloso custodimento dei suoi vigneti. Trascurate che fossero, seguirebbe a ricavarne dei vini mediocri, ed anche di cattiva qualità, e nel gustarli non potrebbe ripetere con tutta ragione quello che con tanta leggiadria fu cantato dal nostro Redi nel suo Ditirambo:

*Egli è il vero oro potabile,
Che mandar suole in esilio
Ogni male irremediabile:
Egli è d' Elena il Nepente,
Che fa stare il mondo allegro,
Dai pensieri
Foschi e neri
Sempre sciolto, e sempre esente.*

CAPITOLO V.

Viti Basse, a Pioppo, e a Pergolato.

*Se alle viti più giovi il colle o il piano
Dei pria cercar. Bacco in gran pian, se pingue,
Non men va in brio, benchè l' affolti a bosco:
Ma se il colle fu scelto e il suol gibboso,
Filari assesta; e se albereto impianti,
Tratte a pel le sue vie, tel parti, e squadra.*

VIRG. GEORG.

Anche tra noi, come presso gli esteri, si conoscono

varie maniere di tenere le viti; ma queste poi possono ridursi a sole tre, a viti basse, cioè, a pioppo, e a pergolato. Noi siamo propriamente affollati dai libri, che pretendono farci adottare in Toscana il sistema degli oltramontani, e specialmente dei Francesi, per la coltivazione della vite, e vanno gridando: *Vite bassa, a vigna: si bandisca il sistema di tenerle sui pioppi*. Quanto a me crederò sempre un errore, e un pregiudizio quello di limitare universalmente la vite a darci un sol grappolo d'uva, quando è in grado, custodita che sia, di somministrarcene cento e più, come può riscontrarsi in tante lunghissime pergole. Ma perchè pretendere di voler condannare la vite ad una vera sterilità? Chi facesse altrettanto coll'ulivo, col fico, col pero, col pesco, e colle altre piante, obbligandole, cioè, a produrre un solo frutto, due o tre al più, non sarebbe riputato qual uomo stravagante, e mentecatto? La maggior parte delle nostre viti sono raccomandate ai pioppi, e chi sa ben custodirle, e poi con buoni metodi fa il vino, questo si riscontra eccellente: in alcune parti del regno di Napoli, nella Spagna, in Grecia crescono a loro volontà, e in qualche sito vanno serpeggiando per la terra come le zucche, dando ciò non ostante buoni vini. Dal che può concludersi, che per averli tali, più di ogni altra cosa si ricerca la maniera di farli, la buona qualità del magliuolo e del terreno, la felice esposizione del vigneto, e finalmente la necessaria maturità delle uve.

La vigna propriamente così detta è una delle più antiche maniere di coltivare la vite, e adottata particolarmente dai Francesi, e nelle campagne di Roma: ma presso noi è andata quasi in disuso, attesochè l'esperienza, maestra di tutte le cose, ci ha finalmente insegnato che il suo custodimento è non di rado tanto costoso da non ricompensare in qualche anno

le spese del mantenimento. La vite bassa si coltiva adesso tra noi a filari nei campi seminativi, ed è sostenuta ora da semplici pali, ora da bronconi di querce segata, con pertiche orizzontali che gli attraversano, ora da bronche di vecchi alberi, collocati in terra con varj loro rami detti volgarmente *colonne*. A suo luogo, parlando della potatura, e del custodimento delle piante, io indicherò le diligenze che deve avere il Vignajuolo.

Nei luoghi molto elevati ed esposti troppo ai venti, e nei terreni alquanto sassosi, e sterili, nei quali difficilmente prospera il pioppo, si tiene la vite in tal maniera; ed oramai convenendo esser questa la vera adattata a tali situazioni, non dobbiamo punto declamare contro di essa, nè pretendere che in ogni provincia debba riscontrarsi l'istesso genere di cultura, sia riguardo al genere di cereali, che ai prodotti delle piante. Diremo solo, che, comunemente parlando, la vite bassa suol dare un vino migliore: ma non per questo si deve tener per massima, che non se ne possono avere dei buoni, ed anche degli eccellenti da quelle tenute sul pioppo.

Per pioppo io intendo l'albero, che sostiene la vite, sia propriamente quello con tal nome chiamato da tutti i contadini della Toscana, sia l'Olmo, il Frassino, l'Avornello, le Vetrice, l'Albero, così da noi detto senz'altro distintivo, o aggiunto, il Gattice, o altra pianta qualunque. Noi ci serviremo peraltro di queste ultime piante se non quando l'esperienza ci abbia dimostrato, che in quei dati terreni non può prosperare il nostro pioppo comune, (Acero campestre minore dei Botanici) al quale daremo la preferenza per le appresso ragioni: 1.º Sfrutta meno delle altre piante il terreno; 2.º si dirama ad angoli ottusi, che nelle loro biforcazioni, mentre danno facile il passaggio, non negano tutto l'appoggio ai tralci della

vite senza troppo comprimerli; 3.^o anche con una copiosa potatura non si danneggiano i suoi rami, inoltre molto pieghevoli in qualunque forma; 4.^o ancorchè le viti abbiano molti tralci, e sieno abbondanti di grappoli, vi si possono distribuire e legare in modo, che non vengano insieme percossi dall'impeto dei venti; 5.^o potasi in maniera da non produrre un'ombra dannosa nè alla vite, nè alle semente dei campi, avendo anche meno foglie delle altre piante; 6.^o finalmente è il sostegno più durevole e più sicuro per la vite, e meno delle altre piante favorisce la nascita, il ricovero, e il sostentamento a molti vermi ed insetti, che poi s'introducono anche nelle viti medesime, ed apportano loro tanto danno.

Spetta solo all'accorto vignajuolo, adattandosi con savio discernimento alle diverse circostanze, di obbligare colla potatura la pianta a crescere in una forma regolare con equilibrato scompartimento, senza che comparisca alcuna confusione nei suoi rami principali; rammentandosi che nell'educazione degli alberi conviene procurar loro una configurazione la più confacente al fine per cui furono piantati: talchè mentre il giardiniere farà tendere le sue potature al frutto, al comodo ed alla bellezza; il vignajuolo le dirigerà tutte al sostegno, e alla fertilità della vite.

Nè ci diamo a credere, che sia del tutto nuovo il sistema di maritare la vite col Pioppo, giacchè in Plinio si legge: «Le viti presso gli antichi ragionevolmente erano poste fra gli alberi per la grandezza loro. Nella città di Populonia si ammira la statua di Giove, fatta di una vite sola, la quale era durata tanti anni senza guastarsi, e una tazza n'era in Marsiglia. In Metaponto il tempio di Giunone aveva le colonne di vite. Le scale che vanno al tetto di Diana Efesia si salgono con una sola Vite Cipria, dove dicono che le viti crescono molto. Ma io crederò che questi oggetti fos-

sero fatti di viti selvatiche, perchè le domestiche si potano ogni anno. Nel territorio di Capua si congiungono ai pioppi, e quelli abbracciando si diffondono per tutti i rami loro con ingorde braccia finchè salgono con nodoso corso al pari della cima loro, inalzandosi in tal modo, che pare che il vendemmiatore ne stia per cadere e fiaccarsi il collo. Crescono senza misura, nè si possono dividere o spiccare dall'albero; e coi tralci di una vite sola circondano le ville e le case: ciò da Valeriano Cornelio è stato posto per una delle lor meraviglie. Vi è una vite in Roma nei portici di Livia, la quale con ombrose pergole ricopre tutti quei luoghi dove si passeggia da mezzogiorno, e la medesima vite fa dodici anfore (Lib. 80 *l'una*) di vino l'anno. »

Non si curi, scriveva nel 1790 anche Adamo Fabroni, l'errore invalso tra il volgo degli agricoltori in contemplazione dell'uso di straniere nazioni. Si lascino dalla maggior lunghezza le viti, e si sostengano in alto quanto più si può nei bassi terreni, e di quelle pure dei colli si tengano bassi bensì, ma non corti i tralci. Abbandonisi l'uso di ridurre a spregevol pimmè la vite, fatta per esser gigante tra gli arbusti, a quelle nazioni cui crudo intempestivo gelo necessita di sotterrarle per una parte dell'anno. Noi non abbiain bisogno di questa costosa e difficile precauzione.

Varie furono le opinioni sopra questo argomento; ma dalla quantità del prodotto giudichisi del vantaggio di quella lunghezza cui si lasciava crescer la vite dai nostri antichi. Strabone rammenta viti, che davano una *metreta* di vino ciascuna (Lib. 108); Varrone dice, che tra Rimini, ed il Piceno un Jugero (B. 3760 *quadrate e soldi 14*) dava fino a quindici Culei (Lib. 1600 *l'uno*) di vino, e verso Faventia fino a trecento Anfore. Queste viti, non tanto mutilate dalla mano dell'uomo, si sviluppano con un vigore, che incredi-

bile sarebbe ai nostri giorni, se nei nostri stessi paesi la natura non ne offrisse dei grandiosi esempi. Si citano dagli antichi delle viti, il cui tronco appena abbracciar si potea da due uomini giuntamente; nè credasi esagerata una tale espressione: presso *Sorano*, nella Toscana, esiste ancora una enorme vite, che ha due braccia e mezzo di circonferenza; e nel luogo chiamato *Leccio*, sulla riva dell'Arno, altra vite non meno portentosa si vede, che ha egualmente una circonferenza non minore di braccia due.

Quanto mai l'enorme mole di tali viti riscuoterci non dovrebbe dal deplorabile stato cagionoso, e infermiccio, nel quale questa utile pianta tiensi generalmente in Italia! Temesi forse, seguendo l'esempio del costume, dalla necessità sola dettato a vignajuoli d'oltramonti, che le viti sì grandi, e proporzionalmente cariche di frutto, rechino un peggior vino? Ma da viti arboree derivava il celebre *cecubo*: nell'Irancia e Georgia cresce sopra alberi altissimi la vite, e al dire di un viaggiatore sincero, e di ottimo gusto, il sig. *Chiardin*, vi produce buonissime uve e squisito vino. A *Casbino* nella Persia il ceppo della vite ha per ordinario otto pollici di diametro; quindi non mai si palano, e se ne ottengono saporitissimi grappoli. Sul Caucaso, ove non è sì caldo il clima, ivi pure le viti ascendono sopra gli alberi talmente alti che difficile molto si rende il vendemmiare. Ma senza rintracciare in luoghi sì remoti un luminoso esempio, sono assicurato da persona degna di fede, che un cultissimo ed egregio gentiluomo Fiorentino fece trarre una buona vite sopra un'alta Querce, e da questa ottenne molti fiaschi di un vino superiore al rimanente di quella sua possessione. Rammentisi infine, che Luigi Tausillo in tal proposito cantò:

E quanto più van verso il ciel gli arbusti

Più vien giù l'uva amabile, benigna,

E più sinceri e generosi i musti.

Malenotti

E ammesso anche che la vite maritata al pioppo produca un vino inferiore a quello che ci dà la vite bassa, non sarà compensato un tal difetto dalla sua maggiore abbondanza, dal risparmio della palina, e da tanti altri vantaggi riconosciuti oramai generalmente tra noi, e predicati, direi, dall'universal consenso dei proprietari Toscani? Mediante la nostra industria in una miglior manifattura del vino medesimo, non potremmo arrivare ad averlo eccellente, come tale lo hanno messo recentemente in commercio tanti giudiziosi possidenti, da non distinguerlo da quello di vigna propriamente tale?

Questa maggiore abbondanza di uve provenienti dai pioppi ci dà anche il mezzo di fare una facile scelta delle migliori e più mature, per ricavarne poi un vino particolare, riserbando le altre per quello inferiore, da esitarsi in paese, o per uso degli operanti e dei contadini, o per convertirlo in acquavite. Ce lo insegnò l'istesso Alamanni, parlando della vite:

*Puossi pur maritar col suo caro olmo
O col suo lento salcio; e quel che rende
Coll'opra di Vulcan purgar in modo,
Che più lunghi aggia i giorni, o porto in mensa
Alla più vil famiglia, al più gran gelo.*

Da quanto dunque abbiamo fin qui esposto pare che non possa revocarsi in dubbio l'utilità, che deriva alla nostra coltivazione della vite col tenerla raccomandata sul pioppo comune, che, presentando anche il vantaggio, come si disse, di allargare quasi naturalmente i suoi tronchi, accomandandoli alla direzione orizzontale delle viti, fa anche poche frondi, e così vien meno aduggiata la pianta fruttifera, nè sarà esagerato l'asserire, che qualche volta le radici del pioppo, invece di toglier parte d'alimento a quelle della vite, sono anzi loro di giovamento, specialmente essendo

collocate in pianura, imbevendo il troppo umido del terreno, e mantenendo più asciutta la vite. Sarà regola poi da seguirsi costantemente, che nelle pianure di buona terra devono inalzarsi più che sarà possibile le viti, affinché venga l'uva ad allontanarsi dall'alito pingue del terreno; e però da Strabone le viti del palustre *Cecubo* furono chiamate arboree.

Alcuni hanno introdotto il sistema di unire il ramo di un pioppo a quello di un altro orizzontalmente in maniera da formare dei gioghi o catene per aria. Vi si possono così raccomandare piegati più capi dell'istessa vite; ed io mi trovo, in fatto proprio, molto contento di averlo adottato, specialmente nei viali delle mie coltivazioni, tanto per la sua utilità che per la simetria molto piacevole alla vista.

Il terzo ed ultimo metodo per tenere tra noi la vite, di cui mi proposi parlare è il pergolato, che, quantunque non molto praticato, se vogliamo eccettuare alcuni giardini, pure potrebbe esserci di grande utilità e vantaggio, dandoci se non uve da ricavarne dei vini scelti, almeno che fossero tali da esser graditissime nelle nostre mense anche in tempo della stagione invernale. Una nuova mia casa colonica, fabbricata nel mio piccolo patrimonio fino dall'anno 1821, è già adesso quasi tutta circondata nell'esterne mura glie da poche viti di uva sceltissima, da me piantatevi non prima del 1823, e danno già un vistoso prodotto. Di più in altra pergola, di un giardinetto presso il mio tugurio campestre di *Montauto*, fatta a cupola con cerchi di tino, per passeggiarvi anche all'ombra, ho educata una vite, dalla quale nel decorso autunno furono colti dalle mie proprie mani quattrocento quarantotto grappoli di uva perfettamente matura; e ciò ebbe luogo alla presenza del sig. *Giuseppe Guerrieri*, amatissimo dell'orticoltura, di *Pietro Bianchi*, e di *Angelo Papanti*, miei contadini, che mi assisterono in questa per me tanto consolante faccenda.

Anche il sig. *Tommaso Benucci*, cognito generalmente per la sua eccellenza nel disegno di figura, ed intelligentissimo di cose agrarie, colse nell'epoca suddetta da una vite a pergola del suo giardino in *S. Gimignano* trecento quaranta sei grappoli di moscadello bianco, e in altra vite grappoli quattrocento trentacinque di aleatico. Parlo con fatti alla mano, che furono nel corso di più mesi esposti alla vista, e mi compiacchio di asserire anche all'ammirazione di un pubblico intero. Che se presso di noi, come dissi, non è molto in uso il pergolato, dobbiamo riflettere, che lodevolmente lo è nella Francia, ed in altri paesi; e noi potremmo ricavarne molta utilità se venisse adottato in tanti muri, che circondano i campi e gli orti di alcuni nostri poderi, e generalmente nelle facciate delle case coloniche.

Io poi consiglio il vignajuolo, che tanto nei pergolati quanto negli altri generi di vigneto, in cui voglia sollecitamente condurre a molta altezza il gambo della vite, di piantare invece dei magliuoli le barbatelle, le quali, con diligenza coltivate, dopo tre anni daranno il loro frutto, cosa che non si potrebbe ottenere dal magliuolo. È vero che alcuni hanno insegnato aver quelle una vita più corta di questo; ma io non m'indurrò mai a convenirne se non quando mi saranno addotti molti, e replicati esempi in prova di una tale opinione, da molti ripetuta, ma non provata poi dai fatti.

Finalmente avvertiremo, che in alcuni vigneti, specialmente di poggio, si riscontrano dei pioppi cotanto stentati da destare una vera compassione. Oppressi dalle viti che dovrebbero sostenere, essi pure hanno bisogno di sostegno maggiore per star ritti, e presentano l'aspetto di tutta la decrepitezza quando dovrebbero mostrarsi in quello di una robusta gioventù. Ciò deriva (io non temo punto di ripetermi su

tal proposito, attesochè lo reputo interessantissimo) ciò deriva da varie cagioni, la prima delle quali fu la loro cattiva scelta, giacchè, forse per minorare la spesa, non furono provviste piante vegete e robuste allevate nelle piantonaje, ma quelle dai rivenditori estratte dai boschi, mutilate nelle radici, storte e nodose nel fusto, e cadute, come suol dirsi, nel male della vecchiaia, dal quale non si può mai risorgere. Inoltre non si ebbe cura della loro diligente piantazione nelle fosse, non si raccomandarono a buoni pali, non vennero governate come i magliuoli. In una parola i pioppi furono barbaramente maltrattati, ed il male ridondò pure nelle viti, che, prive di uno stabil sostegno, e agitate dai venti, non produssero poi quel frutto abbondante che se ne doveva sperare.

Il vignajuolo dunque non tralasci premure nè spese per la provvista, e buona educazione dei pioppi, e si rammenti sempre che è una pessima economia il risparmio di ciò che è necessario alla conservazione e sicurezza del capitale. Che se è vero il proverbio, che nella vite bassa il buon palo è quello che specialmente produce l'uva in gran copia, con più forte ragione potrà essere appropriato al pioppo vegeto e robusto nelle nostre coltivazioni.

Tra gli avvertimenti dati da Catone al bravo agricoltore vi è quello, che *deve sempre vendere*, volendo indicare, che non gli manchi giammai tutto ciò che può ricavare dalla propria possessione specialmente in genere di piante. Ed ecco la necessità in cui trovavasi il vignajuolo di avere un vivaio non solo di *barbatelle*, ma di pioppi ancora, per farne uso in tutte le opportune occasioni, per evitare gl'inganni dei rivenditori, per risparmiar la spesa della compra, e dei trasporti, e per tante ragioni cognite generalmente; talchè si può asserire, esser questo vivaio il fondamento primario e più essenziale di una nuova piantazione a vigneto.

E il mentovato *Tansillo* nel suo *Podere*, che con ragione può riguardarsi come uno dei migliori componimenti didascalici, cui ci offra la poesia italiana, per far maggiormente rilevare l'utilità derivante dalla buona scelta delle piante, ci lasciò per ricordo quanto appresso :

*Che veder vile, che per arbor serpe
Non puon gli occhi soffrir de' buon padroni,
S' ella non è di generosa sterpe.
Ma che le viti, e gli arbori sian buoni,
Se con misura, ed arte non fur posti,
Ancor che sian ben colti, e'n lor stagioni,
Rende poco il poder, benchè assai costi.*

CAPITOLO VI.

*Custodimento dei Magliuoli nei primi tre anni
della loro età.*

*Posti i magliuol, destro il terren rincalza
Più volte a' capi; e o dure vanghe mena,
O alto nel suol spingi l'aratro, e al arte
Pel vignal va piegando i buoi ritrosi.
Vi attia poi lisce canne, aste rimonde,
Fatte a vara forcelle, arborei pali.
Gli afforzi il folcro, e a dispregiar gli addestri
L'ire de' venti, e su scalar per gli olmi.*

VIRG. GEORG.

Tutti i maestri di sana morale, insegnando la maniera di formare dei cittadini virtuosi, utili a sè medesimi e all'intera società, vogliono, e con tutta ragione, che questa risulti da una buona educazione primitiva nella loro infanzia; esemplificando ciò da un albero vegeto fruttuoso, che per giungere a questo stato ebbe bisogno di tutte le cure del giar-

diniere fino da quando era tenera pianticella; dal che ne è derivato quel trito proverbio: *Chi semina e non custode assai tribola e poco gode.*

Ora dunque, piantata la vite nel modo indicato al Capitolo quarto, sarebbe gettata affatto la spesa e la fatica, se il vignajuolo non si desse ogni premura per assisterla e ben governarla in un'età nella quale le attenzioni sono maggiormente a lei utili e necessarie. Fatta la coltivazione, io soglio sempre dire, che è fatto il meno, e che il più allora consiste nella sua buona educazione, fintantochè non arriverà a darci il pieno suo frutto, ricompensandoci abbondantemente delle nostre premure.

Ma questa verità non è intesa generalmente da tutti i padroni, e piantato che hanno il vigneto lo lasciano affatto in balia del contadino, somministrandogli unicamente, e ciò non sempre, il concime per governarlo durante i primi tre anni, ed i pali per i magliuoli. E supponendo anche che il contadino sia perfettamente istruito in questo genere di cultura, dovremo poi credere, che possa avere verso le tenere piante quel pensiero e quell'amore, che richiedono dal loro proprietario? Intanto vede il contadino anzidetto, che il padrone poco se ne occupa, e che, appena consegnata la vite al terreno, l'ha *piantata*, cioè l'ha del tutto abbandonata, secondo il valore triviale che s'intende di dare a quella parola. Perchè dunque dovrà darsene tanto pensiero egli stesso? Sa bene d'altronde, che da un anno all'altro può esser licenziato dal podere, anche per un mero capriccio del suo padrone: rileva che probabilmente non arriverà a gustare il vino prodotto da quelle viti; vede forse che anche i suoi confinanti e vicini se ne danno poca premura . . . e tutti questi riflessi lo portano ad eseguire il lavoro verso i magliuoli o negligenemente, o a tempi non convenienti, o senza tutte quelle minute premure, che si richiedono.

Che se poi la fatta coltivazione, abbandonata alle cure altrui, non presenta quell'aspetto di felice vegetazione che se ne doveva sperare, sappia il padrone, ed una volta s'illumini per suo meglio, che io credo costantemente non esser fin qui esistito un solo contadino, (e ormai conosco bene il loro carattere) dal quale non sia stata attribuita alla contrarietà delle stagioni, ai venti, alle piogge, alla luna medesima, e alla *fortuna*, come esso dice, la cattiva riuscita di quelle faccende, che egli fece con trascuratezza. E mentre i fatti gli dicono, che altri coltivatori ben di rado, perchè attenti e diligentissimi, si dolgono a sua imitazione della sorte, delle stagioni, ecc., e che fanno sempre copiose raccolte, imperturbabile ripete colla solita cantilena: *coloro sono fortunati, ed io disgraziato*.

Io dico dunque, che il padrone medesimo, o il suo fattore, se vogliono veder realmente prosperare i vigneti, dovranno personalmente sempre attendere alla custodia dei loro magliuoli, o destinarvi un soggetto di tutta capacità, e del quale possano affatto compromettersi. È vero, io ben lo so, che sgombererà l'udire tante minute cose, che si rendono talvolta necessarie nelle faccende campestri, e più specialmente nella buona cultura della vite; ma d'altronde sono indispensabili a chi non vuol veder gettato inutilmente il tempo, la spesa e la fatica. Sono minute, dissi, queste operazioni, ma però di somma facilità, quando vengono fatte con pazienza e con attenzione. Quel proprietario poi che non avesse volontà di eseguirle, farebbe sicuramente il proprio vantaggio, depo-
ponendo ogni pensiero di nuove piantazioni, ed impiegando in altri oggetti il proprio danaro.

Tra gli scrittori Toscani, che hanno particolarmente parlato della vite, il Trinci è senza dubbio il migliore da consultarsi per la cultura dei magliuoli, ed io vor-

rei, che servisse di guida per ogni vignajuolo; perchè i suoi precetti, salvi alcuni pregiudizi che regnavano pure in quell'età, sono tutti appoggiati alla pratica, e alla qualità dei nostri terreni, e del nostro clima. Forse in questo Capitolo, e anche nei susseguenti, come mi è già seguito più volte, non di rado mi occorrerà di replicare le cose medesime; ma spero che mi servirà di legittima scusa il riflesso, che in un genere di cultura tanto importante qual è quello della vite, e su cui disgraziatamente si commettono tante negligenze, e tanti errori, non basta il dire, ma è necessario il molto e molto ripetere.

Piantati i magliuoli durante un anno, si abbia un'attenzione particolare di tenerli liberi dall'erbe di qualunque sorta che saranno loro uate d'intorno, e di smuovere la terra che potesse aver fatto crosta, impedendo o almeno ritardando lo sviluppo felice dei primi getti dei magliuoli medesimi. Intanto alcuni di essi più vegeti avranno fatte più *sortite*, e noi le toglieremo tutte ad eccezione di quella che osserveremo essere maggiormente prospera, e che sarà destinata a formare il fusto della nuova vite, e la raccomandiamo ad un piccolo palo, fosse pure una canna, avendo somma cura in seguito di togliere qualunque rametto laterale, detto *femminella*. Passato l'anno, in primavera converrà pensare a vangare come si dice i magliuoli, e tale operazione per il corso di anni tre è tutta a carico e spesa del padrone, e non mai del contadino. In essa dunque il vignajuolo ponga tutta l'attenzione possibile, nè la stimi una faccenda di piccola conseguenza. Quando pertanto la terra sarà asciutta, e non mai bagnata anche per poco dall'acqua, sia vangata tutta la fossa andantemente, e non già presso il solo magliuolo, come alcuni incauti costumano, più profondamente nelle terre sottili, dove entra con maggior facilità l'aridore, che nelle grosse,

e intanto si verrà a riempire la fossa, riducendo il terreno di tutto il campo ad un egual superficie.

Scalzato con tal vangatura di mano in mano il magliuolo gli toglierà tutte le radici alla profondità di mezzo braccio, acciò fino d'allora cominci la pianta ad affondarle nel terreno, e non sieno offese in seguito dai successivi lavori, che dovremo fare necessariamente e nella fossa, e nel campo. Per questo taglio adoprerà sempre un ferro bene affilato, e, trattandosi di radici così tenerelle, trascurerà il penoso, che cagionar potrebbe delle lacerazioni, usando quel coltello ricurvo, conosciuto col nome di *ronchetto*. Data quindi una buona dose di sugo a ciascuna pianta (e tra noi costumasi lodevolmente la *colombina*, o la *pollia*), vi unirà anche della terra *ricotta*, procurando che questa resti il più vicino possibile alle barbe, acciò possano incominciar subito a risentire i vantaggi della prima concimazione.

Se manca qualche magliuolo, o alcuni sieno stentati, vi se ne collochino dei nuovi, e meglio assai di questi potremo servirci delle barbatelle, che troveremo nei filari della coltivazione, come abbiamo già consigliato, oltre quelle quattro piante destinate per i pioppi. La propaggine peraltro è, a mio credere, il miglior compenso per supplire a queste mancanze, essendo cosa oramai notoria, che le viti piantate successivamente nei medesimi posti, quasi mai, o difficilmente fanno una riuscita buona quanto le altre, come già osservammo al Capitolo secondo, trattando del terreno adattato alla vite, e della sua esposizione. Io non saprei qui raccomandare bastantemente al vignajuolo tutta l'attenzione in tal vangatura per togliere l'erbe inutili e specialmente la gramigna: se fosse operato altrimenti, quel sugo che è tutto destinato per le piante verrebbe ad esser diviso coll'erbe inutili che sopra, e poco prospererebbe il vigneto.

Alcuni nel vangare i magliuoli costumano di non letamare il pioppo quando tra essi sia collocato, e dicono incautamente esser del tutto inutile, perchè da quella pianta ne ricaveranno poi frutto. È questo un errore gravissimo, che merita di essere estirpato del tutto. Io dico anzi che il pioppo, fintantochè non è giunto ad uno stato di perfetta maturità, merita forse maggior custodimento della vite. Che se non darà frutto, dovrà peraltro sostener quella pianta, che deve darcelo; e se vi sarà collocata in uno stato, in cui non possa facilmente sostenerla, da essa resterà oppresso, invecchierà prima del tempo; e per non veder poi cadere in languor la vite, saremo costretti a far uso di *bronconi* di querce segata, o di altro legname, con una spesa vistosamente superiore a quella, che sarebbe occorsa nella letamazione. Il prudente vignajuolo pertanto sia molto cauto su tale articolo, riflettendo anche a quel proverbio, che chi è avaro colle piante *nell'uno* diventa poi prodigo per necessità con esse *nel mille*.

Oltre queste diligenze, si spunterà la messa del magliuolo a due o tre occhi, più o meno secondo la sua maggiore, o minor gagliardezza, e lo legheremo al palletto, già dato a lui per sostegno. Giunto poi il mese di maggio o giugno, anderemo ad osservare il numero dei capi che ne saranno sortiti, gli toglieremo tutti, ad eccezione del più vegeto, e questo lo legheremo al palo mollemente con giunchi, erba, ginestre, ecc., spuntandolo all'altezza di circa un braccio. Passati, che saranno circa venti giorni, regolandosi secondo il clima e l'attività del terreno per anticipare, e posporre una tal faccenda, tornerà il vignajuolo a rivedere la coltivazione, ed osservando, come quasi sempre succede, che alla maggior parte degli occhi sieno spuntate nuove piccole femminelle, procurerà di toglierle tutte, e in tal forma la forza delle piante an-

derà a riconcentrarsi tutta nelle radici, e nel capo maestro. E qui si osservi che il contadino aspetta ben tardi a togliere questi getti inutili per darli in cibo al bestame, e così pregiudica più alle piante di quello sia il vantaggio che ne ricava.

Stimo anche opportuno di far rilevare un errore di non piccola conseguenza, e che si riscontra quasi universalmente, di adoprare, cioè, nelle coltivazioni i pali verdi, senza esser disseccati per il corso di un anno intero. Ciò è contrario all'economia ed al benessere delle piante, poichè un palo di questa sorta non dura che la metà appena del tempo di un altro bene stagionato, e facilmente incurvandosi vien gettato a terra dai venti unitamente alla pianta, che dovrebbe sostenere. Si avverta pure di levar sempre ai pali suddetti la corteccia, e ciò influirà assai alla loro maggior durata.

Nel corso dell'estate insegnano tutti gli scrittori, che dopo la vangatura dei magliuoli si devono zappare in ogni mese leggermente le fosse: ma essendo quasi impossibile, attese le molteplici faccende, poter ciò eseguire, io dirò che almeno una volta si faccia questa sarchiatura, quando specialmente, attesa una piovosa stagione, fossero nate dell'erbe inutili capaci di togliere il miglior sugo del terreno.

Nei due anni successivi, all'epoca stessa, dovremo usare verso i magliuoli le attenzioni medesime dell'anno primo; coll'avvertenza particolare di dar sempre una direzione verticale a quel tralcio maestro che deve servire di gambo alla vite, procurando sempre che cresca diritto senza tortuosità, che tanto li sono pregiudicevoli: imperocchè quando il tronco della vite sarà diritto, lo sarà pure la sua midolla, per mezzo della quale più facilmente saliranno fino alle braccia della vite medesima quegli alimenti, che ritrae colle radici dalla terra, cosa che con maggior difficoltà segue quando il tronco è ritorto, e con nodi.

L'allevare i magliuoli in questa forma nei primi tre anni si chiama in Toscana *potarli a occhio*; ed è oramai sperimentata più vantaggiosa di quella di *succiderli*, cioè di reciderli *tra le due terre*, come suol dirsi, passati tre o quattro anni della loro età, dopo aver usato verso il terreno quella cultura, di cui abbiamo parlato, lasciate peraltro intatte tutte le sortite della pianta. Che se una costante esperienza, ripetuta dai più accorti agricoltori, avrà dimostrato in qualche provincia, con ragioni che è inutile il riportare quando parlano i fatti, esser più vantaggioso il *succidere* che *potare a occhio*, come si è insegnato, io non intendo gridare anatema contro una tal pratica in quella particolare situazione, ma la rispetto, quando d'altronde sia accompagnata da tutte quelle cure e attenzioni, che si richiedono per i magliuoli medesimi.

Nè qui sarà fuor di proposito il condannare quell'errore gravissimo, che disgraziatamente regna sempre in alcuni nostri vignajuoli, di formare, cioè, in quattro, cinque, e anzi più anni il gambo della vite, dandole due o tre occhi in ciascun anno, e non mai in maggior numero. Così operando, mentre erroneamente costoro pretendono d'infondere maggior vigore nelle barbe, vengono anche a riempire il gambo suddetto di nodi, di curvature e di cicatrici con danno gravissimo della pianta. Il vignajuolo diligente pertanto tenga per massima sicura che nel quarto anno, al più lungo, dopo fatta la coltivazione (e s'intende custodita con tutta la diligenza) potrà lasciare alla vite tutta quell'altezza che le sarà necessaria, secondo il genere del vigneto, troncando il tralcio in quel punto che diminuisce in grossezza, e avvertendo che la parte lasciata sia ben vegeta, con occhi rilevati e sani. Che se dai fatti vogliamo maggiormente conoscere una tal verità, si osservino nelle nostre coltivazioni alcune viti col gambo diritto, liscio e senza curvature, ed

altre all'opposto con nodi, storte, e piene di cicatrici; e' comprenderemo, esser sempre quelle vegete, robuste, ubertose, e queste stentate, meschine, piene di musco, e d'insetti, che vi hanno formato i loro nidi, le corrodono, e le rendono sterili.

Si handisca adunque affatto dalle nostre campagne la funesta massima, che la vite debba essere appoco appoco ridotta alla sua necessaria altezza, con tagli ripetuti che la sfigurano, destinandola ad una vita valetudinaria e infelice; ed usando verso i magliuoli quel custodimento e quelle attenzioni, di cui ho parlato in questo breve Capitolo; con la speranza di felice successo potremo augurare ai nostri vigneti quanto il *Redi* cantava:

*Manna del ciel sulle tue trecce piova ,
Vigna gentil , che quest' Ambrosia infondi.
Ogni tua vite in ogni tempo muova
Nuovi fior , nuovi frutti , e nuove frondi.
Un rio di latte in dolce foggia e nuona
I sassi tuoi placidamente inondi:
Nè pigro gel , nè tempestosa piova
Ti perturbì giammai , nè mai ti sfrondi :
E il tuo signor nell'età sua più vecchia
Possa del vino tuo ber colla secchia.*

CAPITOLO VII.

Propaggine , Innesto , e Rinnovamento delle Coltivazioni.

*Tal pianta o gli archi a propagar soppressi
Brama , o le vive in lor terren margotte ;
Tal di barbe non cura , e l'alte cime
Piantar giù volte il potator non teme
Dunque , o cultor , per ogni pianta impara
Qual sia sua cura*

VING. GEORG.

Al Capitolo quarto, parlando della propagazione della vite, dissi, che tra noi si costuma farla generalmente

col mezzo dei magliuoli, qualche volta colle barbatelle, e non mai coll' acino o vinacciuolo, atteso il lungo tempo che aspettar si dovrebbe per averne il prodotto. Ma per quanto si abbia una premura particolare nel custodimento delle piante, ognuno sa bene che varj accidenti fanno ben sovente perire alcune viti, e così restano nei filari delle radure, che, oltre a troncare la continuità delle linee, lasciano infruttifera una parte del terreno, o alcuni pioppi che si rendono affatto inutili. Essendo giovine la coltivazione noi potremo supplire a queste mancanze per mezzo delle barbatelle; ma nel caso che sia adulta, il miglior compenso per avere un frutto sollecito sarà quello di farvi delle propaggini, le quali nell'anno medesimo producono una quantità di uva, sebbene non vistosa. In alcune campagne della Toscana vedesi la propaggine estesamente praticata, ed i vigneti vi si osservano sempre vegeti, e non mancanti di pianta veruna, mentre in altre vergognosamente vi è trascurata, o vi è eseguita in una maniera, che non è punto conforme a quella insegnata da maestri di cose rurali.

L'attento vignajuolo pertanto, desiderando che si producano le viti mancanti o che sieno sostituite le migliori alle pessime, e che venga assicurata la qualità, e la durata del vino, consideri la propaggine come una cosa di sommo interesse. E volendola fare convenientemente, nell'occasione della potatura, in quei luoghi dove si riscontrano dei vacui, lascerà qualche capo più lungo alla vite da propagginarsi per condurlo dove è la mancanza, seguendo l'ordine dei filari. Fatta quindi una fossa della conveniente lunghezza, con quelle cautele, delle quali abbiamo parlato per la piantazione dei magliuoli, e scalzata la vite vecchia fino alle sue radici maestre, si adagerà con tutto il suo fusto orizzontalmente nella fossa

medesima, conducendo i suoi tralci al luogo che avremo loro destinato, i quali, curvati e raccomandati ad un palo, faremo che restino con due o tre occhi superiori al terreno. Che se la suddetta pianta da propaginarsi, per la troppa vecchiazza, o magagne del fusto, non si potesse stendere tutta nella fossa, in questo solo caso se ne potrà lasciare una porzione a guisa di arco sopra il terreno, da recidersi dopochè avrà convenientemente barbificato la propaggine, e questa foggia chiamasi a *capò-gatto*. Per far le propaggini si possono anche lasciar crescere dei tralci accanto al gambo delle viti vecchie per quindi sotterrarli; ma vogliono i pratici, che prosperino assai meno dell'altre.

Il tempo di propagginare è quello appunto in cui si piantano le viti, avuto sempre riguardo alle circostanze dei luoghi caldi o freddi, secchi o umidi; coll'avvertenza peraltro che ciò segua sempre quando è asciutto il terreno, che i tralci sieno seppelliti generalmente per un braccio, più nelle terre sciolte e meno in quelle umide e forti, per la ragione che il calore del sole disseccherebbe le prime, e non potrebbe con facilità penetrare alle seconde. Quanto al concime da darsi alla propaggine, al suo successivo custodimento, colmatura delle fosse, ecc., ci regoleremo omninamente secondo ciò che abbiamo insegnato riguardo ai magliuoli nei primi tre anni della loro età.

Che se noi non vediamo prosperare, come realmente dovrebbero, alcune propaggini, possiamo con sicurezza attribuirlo alla negligenza che si usa nel formarle, specialmente nella ristrettezza della fossa, nell'eccessiva copia dei tralci anche stentati, provenienti da una sola vite, nella scarsità di letame, ecc. Del resto poi, persuadiamoci pure che questo genere di propagazione della vite è utilissimo in tutte quelle coltivazioni, ove le circostanze lo permettono; atteso

che supplisce alla mancanza delle viti una spesa insensibile e con poco lavoro, mantiene sempre eguale e completa la coltivazione, e per poco fa perdere il frutto della pianta, talchè cantò un poeta:

Ride al propagginar la vite allegra.

Io consiglio il vignajuolo di voler consultare su tal proposito il nostro Gio: Vittorio Soderini nel suo tanto applaudito Trattato della Coltivazione delle Viti, e vi troverà dettagliatamente tutto ciò che merita di esser saputo e posto in pratica per la più accurata formazione della propaggine. Dall'altra parte poi rifletto che la maniera di farla è nota generalmente ai nostri campagnuoli, e poche sono le controversie che possono insorgervi.

Anche alla vite qualche volta si rende necessario l'innesto, o perchè fu commesso sbaglio nella scelta dei magliuoli, o perchè il vignajuolo giudizioso anche nelle antiche coltivazioni deve introdurre quelle specie di viti, che sono state adesso riconosciute per migliori, ed estirpate affatto le inferiori, o cattive. La foggia d'innesto, che maggiormente si adatta alla vite è quella detta a *marza*, o a *spacco*, che, per esser nota universalmente, io non starò qui a farne un minuto dettaglio. Solamente dirò che gl'innesti fatti con diligenza prosperano sempre; e che quando il malaccorto campagnuolo attribuisce la loro cattiva riuscita alle piogge, al vento, al freddo, alla ridicolezza dell'anno bisestile, ecc., dovremo credere costantemente, che tutta sua è la colpa.

Quest'innesto della vite si eseguisce comunemente sul legname vecchio con una o due marze, ed anche con quattro in croce. Sarà bene scegliere sempre un gambano sano, diritto, privo di nodi, e di lacerazioni, coll'avvertenza di scapezzarlo qualche giorno antecedente all'operazione, e di farlo in primavera quando

la pianta è *in succhio*, come dicono i nostri contadini, in giornate quiete e serene, con ferri bene affilati, ed impiegandovi tutta la diligenza possibile, che non potrà mai esser troppa.

Fanno adesso alcuni tali innesti anche sul tralcio nuovo dell'anno antecedente, ed, eseguito lo spacco, v'inseriscono una marza sola del diametro appunto di quel sarmento che si vuole innestare, acciò combaci la buccia da ambe le parti. Tale innesto è il più facile degli altri tutti, potendosi eseguire anche con un semplice temperino, e presenta il vantaggio, specialmente nei pergolati dei giardini, che quanti capi ha una vite, tanti innesti vi si possono fare di qualità differenti di uva. L'apparato di quest'innesto si può anche collocar sotto terra nell'occasione di fare le propaggini, cosa che sarà molto vantaggiosa in quelle, nelle quali è necessario condurre il tralcio ad una lunga distanza, dove senza un aggiunta non potrebbe arrivare.

Anche trascurato lo spacco al tralcio da innestarsi, si può tagliare alla sua estremità da un solo lato a uso bietta, e scelto altro tralcio egualmente grosso, vi si eseguisce sulla sua base un taglio eguale: dipoi si combaciano con diligenza i due legni così tagliati, e principalmente la loro buccia, si legano con accuratezza con un salcio, e si sotterra l'innesto, il cui capo rivolto all'insù produrrà i germinogli come se fosse una sola continuata propaggine. È ben facile ad intendersi una tale operazione senza aver bisogno di alcuna dilucidazione. L'impiastrò per gl'innesti si compone generalmente di 3 sesti pece greca, 1 cera gialla, 1 pece nera, e 1 segno, potendosi usare quest'ultimo in maggiore o minor quantità a piacimento.

Tanto per la propaggine che per l'innesto, riscontrandosi in alcune province delle maniere particolari, non sieno mai disprezzate, quando l'esperienza le ab-

bia riconosciute per buone, come ne siamo stati consigliati dall'istesso Alamanni, allorchè disse, dopo aver notate varie fogge usate per l'innesto medesimo:

*Molte altre son, che a narrar lungo fòra;
Che il conoscer dell' uom non si contenta
Di quel che gli altri fan, ma d' ora in ora
Cerca nuovi sentieri; e più d' ogni altro
Il ben dotto cultore, il qual ritrova
Cose spesso incredibili a chi 'l vede,
Non che a chi l' ode dir; e prova al fine
Che l' arte alla natura è mastra, e guida.*

Anche ai giorni nostri si trovano alcuni campagnuoli, quantunque il loro numero vada sempre fortunatamente diminuendo, che fanno dipendere il felice risultato dell'innesto, e di varie altre operazioni campestri dagl' influssi lunari, e nella loro imbecillità tengono in maggior conto la luna del sole medesimo; ond' è che io credo opportuno ripeter qui quanto su tal proposito scrissi nel mio Manuale del Piantonista.

Noi dobbiamo lasciare ai Compilatori di ridicoli almanacchi la cura di fissare al credulo contadino le fasi, e i giorni della luna, nei quali con sicurezza attender possa alle faccende campestri; poichè l'osservare a questo pianeta è lo stesso che mettersi al pericolo di rovinare le faccende medesime. Nel nostro secolo ogni uomo che ragioni segue sempre il calendario della natura, che gli antichi pregiudizi lunari tentarono di riformare, nè si dà più pena di porli in ridicolo, dachè la sana ragione, ed il pubblico disprezzo fecero loro quella giustizia che meritavano. Chi ha fior di senno, con il comun sentimento di tutti i buoni astronomi, fisici, chimici, e agronomo-pratici crede agl' influssi lunari quanto un illuminato filosofo creder può ai maleficj, alle fattucchierie della pentola ammalatrice, di cui facevan uso le vecchie

streghe, furbe più che superstiziose, per far riacquistare un amante perduto, ed a cose frivole di questa sorta.

Adesso la taccia d'ignorante, d'inetto, e di superstizioso è meritamente inseparabile da quel tale che attribuisce alla luna le sue influenze sopra gli uomini, gli animali, i vegetabili, le pietre, le piogge, i venti, le tempeste e gli spiriti stessi. E *Buffon*, *Duhamel*, la *Quintinie*, *Grimaldi*, *Re*, con mille altri soggetti di rinomanza, asserirono, che il prestar fede alla luna nelle opere campestri è indegno di un uomo non dirò dotto, ma anche soltanto di senso comune fornito.

Che se gli antichi geoponici, anche di sommo credito, spesso regolarono le faccende rurali guidati da simili influssi, noi dobbiamo perdonarlo a quei secoli, in cui non si esaminava se le teorie ricevute per tradizione fossero realmente vere o false. Le leggi fisiche sulla vegetazione dimoravano in un caos d'oscurità, nè si operava o pensava se non in conformità di ciò che si era operato o pensato dagli autenati. Io poi sono di parere, che quando questi dotti raccomandarono di osservare all'età della luna, ebbero solo in mira di stabilire con maggior precisione l'epoca di quelle faccende che devono eseguirsi, e l'età di quei prodotti che erano arrivati ad una perfetta maturità. Rifletterò infine che una pratica cattiva si propaga da sè inedesima a guisa del fuoco, finchè non trova un ostacolo più forte, che ne arresti l'impeto; e che, dall'altra parte, la verità ha bisogno di secoli interi per giungere a fare un passo solo.

Ma si può dare anche il caso, che in quel dato vigneto le piante siano assai vecchie, o le mancanze tanto numerose da non potervi affatto supplire colla propaggine, quantunque allungata dall'innesto; ed allora invece di rifossarlo tutto, potremo per maggior

economia, rinnovare le coltivazioni coi diversi metodi, che si trovano descritti nel nostro Giornale Agrario, e che mi compiacchio di trascrivere.

Alcuni attenti contadini del *Chianti* (ci dice il celebre agronomo sig. Commendator Lapo de' Ricci) dove si coltiva la vite bassa, non essendovi tanto generalizzato l'uso dei pioppi, a cagione della qualità dei terreni, e per le circostanze del suolo, quando in un campo coltivato accade, che, per naturale vecchiezza o per altre cagioni, le viti vengono a perdersi, riuotano tutta la fossa alla larghezza di braccia due, e per la profondità di un braccio e mezzo; finchè non si ritrovano le barbe delle viti; e senza muoverle le tagliano all'ultimo occhio più vicino al terreno, riunendovi intorno e ammontandovi un poco di terra. La fossa resta aperta tutta l'estate, ed è certo che la vite getta lunghi tralci, uno dei quali va riserbato per il tronco principale, e gli altri a guisa di propaggine servono per riempire i vuoti e le mancanze delle altre viti. Passata l'estate si riempie la fossa, e si appoggiano ai pali i piccoli tralci, i quali dopo due anni divengono viti capaci di dare l'ordinario prodotto di uva.

Questo sistema riunisce molti vantaggi; 1.º È più economico perchè risparmia la fattura della fogna, la ricerca dei magliuoli, ed anche molta fatica nello scavo della fossa; 2.º Conserva la coltivazione, e permette che le viti continuino a produrre nel luogo stesso dove furono piantate la prima volta, giacchè è noto a tutti che malamente fruttano ripiantandone nel luogo dove erano le viti vecchie; 3.º Rende più pronto il frutto, giacchè dalle nuove coltivazioni delle viti in poggio bisogna attendere sei, o sette anni prima d'avere qualche poco d'uva, mentre con questo metodo si ottiene dopo due anni; 4.º Essendo più facile ad eseguirsi ed ottenersi, conserva più perma-

nente la rendita del podere, la quale molte volte, per la trascuranza del proprietario, e per l'imperizia del contadino nella custodia delle viti, resta dimidiata, ed anche ridotta a miserabile risultato.

Potrebbe seguirsi questo metodo anche in quei campi dove le viti sono piantate a pioppo, che perisce prima della vite: nè convenendo ripiantare le viti nuove nell'istesso luogo, col sistema indicato si otterrebbero per un altro periodo di anni delle viti basse, che darebbero un prodotto maggiore di quelle che potessero ripiantarsi. Ed è ciò facilmente eseguibile per tutto, fuorchè in quei luoghi e in quei casi, nei quali il fittone o barba della vite sia andata a male. Si potrebbe poi in questi casi piantare anche, invece del pioppo, un melo, un ciliegio, oppure altra pianta fruttifera, la quale potesse un giorno servire di sostegno alla vite medesima.

Dopo il sullodato sig. Ricci scriveva il sig. Giusteschi quanto appresso: Oltre il taglio delle viti sopra il palco delle radici orizzontali, in alcuni luoghi varj campagnuoli vi appongono l'innesto; e ritornano ad interrare lo scavo a riprese, secondando così l'accrescimento dei nuovi getti in modo che al termine del prossimo autunno completamente si trova appianato.

Molti sono i vantaggi di questo modo di operare; 1.° Si assicura il raccolto ancora nel primo anno; 2.° Si garantiscono le piante amputate dall'aridità estiva e se ne procura così un più robusto accrescimento; 3.° Si ottiene similmente, se si voglia, la variazione della specie.

Questa pratica non è nuova nell'agro Volterrano, ed io stesso l'ho eseguita nella circostanza di procurarmi il cambiamento di specie, e ne ho avuti migliori risultati, che col seguire gli altri metodi noti.

Per la sua semplicità ed utilità merita di essere più

estesamente conosciuto l'altro sistema, che in alcuni paesi della collina Pisana si segue per ottenere un tal rinnovo col modo delle propaggini a *lacciuolo*, e per quanto non abbia il vantaggio di far conservare la stessa località alle prode delle viti, siccome di pochissimo se ne discostano, però io lo giudico ottimo, se specialmente si segua nelle terre sottili.

Coloro che l'adottarono fanno una fossa dell'ordinaria capacità per la piantazione contigua alla proda da rinnovarsi, e dentro vi piegano in figura di arco un tralcio di ciascuna vite, facendone rimanere l'estremità nella fossa stessa, che tornano ad interrare; dipoi spogliano la parte esterna dei tralci interrati di tutte le gemme o occhi, meno quella che rimane più prossima al terreno; le trattano fino al terzo anno come tutte le altre propaggini, al qual termine le distaccano dal vecchio tronco, che contemporaneamente viene ad esser distrutto.

I vantaggi di tal metodo sono di aver delle viti nuove, nella guisa stessa che si ottengono dalle novelle piantazioni, e di non risentire nessuno scapito di frutto; chè anzi nel primo anno si ottiene quasi duplicato, e questa maggior rendita sta a riparare la spesa.

Questo modo è adattato tanto per le viti basse a palo, che per quelle a pioppio, purchè per queste ultime si abbia precedentemente l'avvertenza di allevare alle viti dei getti più prossimi a terra, cosa facilissima ad ottenersi anche artificialmente.

Il sig. pievano Lancini infine insegnava: Quando le viti, o per il tempo, o per l'incuria, si scorgono vicine a perdersi faccio scavare una fossa prossima, circa a due braccia, all'antico filare, sul metodo stesso che si pratica quando si vuol coltivare un campo di nuovo. Se la qualità del terreno e la situazione del campo lo richiede, ci aggiungo la fogua: scalzo il gambo della

vecchia vite, lo fo calare nella nuova fossa, e rialzo con una piegatura obbligata i tralci lasciati lunghi a bella posta, dividendoli per supplire alle radure e mancanze delle viti o deperite affatto, o che non hanno resistito alla piega. Faccio governare il tralcio nella piegatura dove esso deve rinnovare le barbe, e quando il campo torna a vangarsi dopo il terzo anno, si ritrovano le antiche ceppate, e con diligenza si tagliano per separarle dai nuovi germogli, o si sradicano affatto perchè non pregiudichino infradiciando; giacchè allora i tralci, ossia le novelle viti, hanno rinnovate le barbe e acquistato il necessario vigore, onde non hanno più bisogno d'alimento dalle vecchie ceppate.

Azzarderei troppo se dicessi esser migliore simil sistema di quello della provincia del Chianti? Sembra, a mio parere, più sicura l'operazione, non avendo a temersi gli effetti pur troppo frequenti delle brinate, anche in primavera avanzata, nè l'ordinaria negligenza dei contadini per riguardare quei tralci teneri dal bestiame. Si rinnovano davvero così le viti, mentre in poco tempo punto dipendono dall'antico tronco, cosa che non succede nel sistema del Chianti. Si spianano subito le fosse, ed ecco che non si perde il frutto di quel terreno per il corso dell'estate. Più sollecito è il prodotto, poichè nel primo anno simili tralci affidati al palo producono una qualità di uva, ritraendo puranche il necessario alimento dai vecchi tronchi.

Si vedono così mirabilmente rinascere e prosperare, che nel secondo anno in un filare di circa 160 braccia di lunghezza si sono potuti fare dugento magliuoli de' più robusti, ottimi per le nuove coltivazioni, e se i pioppi che io posi nella nuova fossa, per esser terreno adattato, fossero stati in grado di reggere queste viti così rinnovate, avrei potuto tirargliele sopra il

secondo anno. Veduta sì bella prova, ho rinnovati dei campi interi, e sempre col medesimo prospero successo.

Nei terreni dove difficilmente barbicano i magliuoli dovrebbe tenersi questo metodo sicuro. Quante volte, o per ragione di un'estate asciutta, o per troppa acqua caduta appena fatta una coltivazione in terreno grosso e argilloso, benchè si siano usate le cautele possibili, si vedon inariditi quei magliuoli, quando appunto si sperava di vederli attaccati! Ci pentiamo allora, ma troppo tardi, di avere svelte le vecchie viti, che sembravano impicciare la nuova piantata, o che ci davano scarso frutto, perchè lasciate come in abbandono; e da un campo da cui potevasi fondatamente sperare in due o tre anni il solito prodotto di vino, praticando il metodo indicato, appena dopo il settimo anno si vede produrre qualche stentato grappolo di uva. Ed ecco perchè da un podere che rendeva un giorno buona quantità di vino, se ne raccoglie bene spesso appena la terza parte, benchè interamente ripiantato da un diligente padrone, dovendo aspettare, che le nuove coltivazioni producano quello che ci davano le vecchie, o lasciate deperire, o affatto sradicate come dannose alla simmetria di un nuovo lavoro.

Scelga dunque il giudizioso possidente Toscano alcuno di questi metodi per il rinnovamento delle coltivazioni nei suoi vigneti, adattandosi alla qualità dei terreni, e alla loro esposizione, chè quanto a me li trovo tutti degni di lode. Si rammenti peraltro, in questa e in qualunque altra faccenda verso le viti, esser cosa indubitata, che non manca mai un esito felice quando realmente non sia mancata nell'operare quell'attenzione, che maggiore resulerà sempre dalla sua personal vigilanza. Un poeta gli disse:

Ogni giorno vi vada, ognor vi smonte:

Chè del padron lor giova e giorno e notte,

Via più che la collottola, la fronte.

CAPITOLO VIII.

Potatura della Vite.

*Ve' cadde al tralcio il crin più tardo, e i boschi
 Freddo borea fe' nudi; al prossim' anno
 Di qui le cure il buon vignajo stende;
 Coll'unca investe, arme Saturnia, i capi,
 E or lascia e or tonde, e disbrucando assetta.*

VIRG. GEORG.

Secondo la varietà delle province e del vigneto, varia anche nella nostra Toscana la maniera di potare la vite. Certo peraltro si è che da questa operazione dipende in gran parte la quantità e bontà del vino, e il benessere dalla vite medesima. Tanto gli stessi antichi ne conobbero l'importanza che i Greci, esperti nella cultura della vite, si servivano per potarla dell'opera degli Egiziani, come popoli i più istruiti in questa faccenda; e Agostino Gallo, agronomo di gran pratica, riprovando la maniera di potare dei suoi tempi scriveva: « Veramente se le povere viti potessero esprimere parte dei torti, che lor vengono fatti, e se avessero giudici che lor facessero giustizia, io son certissimo che di villani ignoranti si fornirebbero le galere: gastigo invero conveniente a simil generazione, poichè, non sapendo, non vogliono neppure imparare, nè confessare i loro errori. »

La vite di natura sua è destinata a vagare dove più le aggrada, come lo vediamo nella selvatica, e solo l'arte unita alla riflessione ha potuto condurla per mezzo del taglio a quella forma, che piace al vignajuolo e che crede con ragione essere di sua maggiore utilità. In tal proposito per la singolarità del fatto mi piace di trascrivere quanto ci narra *Vincenzo Tanara*: « Vogliono alcuni che l'inventore di potar le viti sia stato un Asino, il quale essendo entrato a

caso in una vigna a pascere, l'accomodò conforme permise le sua indiscretezza. Il padrone di quella, avendo osservato nell'anno avvenire, che le viti guaste e patate dall'asino fecero più uva di quelle che non erano state toccate da questa bestia, imparò, e poi insegnò, che le viti col potarle con discrezione asinesca facevano più uva che l'altre: onde i popoli di *Nauplia*, regione di Grecia, eressero nella loro piazza una statua di marmo all'Asino, come all'inventore di potar viti; e il vedersi Bacco dipinto a cavallo di questo animale comprova tale istoria. Non si dolga dunque alcuno, che la vite sia data a governare all'indiscreto villano, poichè nel potarla non è mai assai rigoroso, e se pur non vi s'industria, ne fa la penitenza, poichè a guisa dell'asino beve l'acqua, quantunque poti le viti. »

Ora, qualunque debba essere l'elevazione da darsi alle viti, secondo la natura del terreno la sua esposizione e qualità del clima, (e sarà minore nelle terre magre, nei campi soggetti a venti gagliardi o esposti a perfetto mezzogiorno, e viceversa, occorrendo però in eguali circostanze dar sempre maggiore questa elevazione al piano che al colle), condotte che sieno allo stato adulto, l'accorto e diligente vignaiuolo avrà ognora riguardo alla loro età e forza, e al genere di coltivazione, se a vite bassa, cioè, oppure a pioppo, ecc. È vero che la vite abbandonata a sè stessa, senza esser mai soggetta al ferro del potatore, produrrebbe sicuramente il suo frutto, ma sarebbe questo di una meschina qualità, come vediamo seguire nei così detti *Cappellacci*, che si riscontrano nei nostri boschi, o in alcune prode dei campi.

Un proverbio delle nostre campagne fa dire dalla vite al vignajuolo: « Fami povera, ed io ti farò ricco. » Ma questo mal inteso, e peggio praticato principio non può sicuramente appropriarsi a tutti i generi di piantazione,

giacchè se noi dobbiamo potar corta la vite bassa e a vigna, altrettanto non dovrà farsi sicuramente con quella a pioppo, e a pergolato; anzi pretendendo di voler tener quest'ultime *corte*, dopochè furono educate per ispaziare, anderemo incontro all'inconveniente di aver molti tralci, e lussuriosi con poca uva. Si tenga poi per massima, che la vite, più di qualunque altra pianta, ha bisogno di esser potata; ed io azzardo dire che sarebbe meglio potarla male, che lasciarla abbandonata a sè medesima con tutti i suoi tralci.

Si è agitata e si agita tuttora la questione se debba potarsi nell'autunno o nella primavera. Io, ammaestrato da una lunga esperienza, e convenendo nell'opinione del Verri, dirò con esso, che malgrado il dissenso di molti agricoltori, che preferiscono il differire alla primavera, per molte ragioni credo più opportuno il non ritardare. Di ciò mi persuado perchè, cadute le foglie, non vi è umore che possa gemere, e lo stato di vita inerte in cui è la pianta la rende per certo modo insensibile al taglio, il quale forse anche coll'impoverirla, restringe il principio vitale a pro di quella minor parte che vi lascia. Quanto possa questo stato d'inerzia apparisce dai magliuoli, che, recisi al terminare dell'autunno, conservano il lor vigore; nè ho potuto avvedermi giammai, che danno alcuno abbiano sofferto le viti per essere state potate prima, ed anche nell'inverno stesso.

Altronde, è sempre prudente quell'agricoltore che procura di esser sollecito nei lavori, e che non dimentica quanto nella primavera siavi da operare, e quanto danno ne derivi dal ritardo. Questo danno può esser grande e sommo nelle viti; e quando accade, che per la volubile varietà delle stagioni debba il vignajuolo potarle allorchè sono abbondanti di sugo, non solo si debilitano, ma possono anche perire al sopraggiungere di forti brinate.

Sembra pertanto, che la ragione, e l'esperienza provino l'utilità del potare subito cadute le foglie, e credo che nulla vi sia da temere continuando anche nell'inverno, semprechè il freddo non sia tanto forte da impedire l'opera al vignajuolo per il soverchio incomodo: e posso assicurare che nelle molte e replicate prove da me fatte, non ho veduto accadere giammai inconveniente alcuno nè alle viti, nè alle altre piante fruttifere.

Decidendoci noi a cominciare la potatura nell'autunno, ne avremo anche il vantaggio, che uno o due della famiglia, sempre i più esperti in tal faccenda, vi saranno destinati durante tutto l'inverno, e così verrà eseguita da una *sola mano*, come dicono i contadini; cosa che non potrebbe ottenersi in primavera, all'affollarsi di tante faccende.

Che se in alcuni luoghi si sospettasse dei danni provenienti da inverni troppo rigidi; allora si potranno *stralciare* le viti, cioè potarle più lunghe di quello che meritano, e poi alla buona stagione troncare il tralcio accanto a quell'occhio destinato per il frutto. In ogni caso peraltro si tenga per regola fissa, che essendo la situazione del vigneto assai elevata, e posta ai venti, in un clima caldo, ed in un terreno leggiero, col sentimento di tutti i pratici è da preferirsi l'autunno, e in casi diversi la primavera.

Il vignajuolo avrà sempre ferri ben temperati, *affilati*; per ottenere il quale intento sarà munito di una pietra da *arrotare* simile a quella di cui si servono i falciatori dei fieni. E prima di adoprarli sulla vite, avrà cura, strofinando con istromenti di legno resistente, fatti a guisa di coltelli, di togliere dal suo fusto la vecchia superficie della scorza, dalla quale sogliono esser ricoperte le piante situate specialmente in luoghi umidi o troppo grassi, come pure tutti i muschi, e i licheni. Tutte queste materie ad altro non servono che a man-

tenere una nociva umidità nel gambano della vite, ed a farla ricettacolo di varj insetti a lei molto dannosi. Tale operazione può eseguirsi in qualunque stagione anche umida, ed io, ad onta di quanto può dirsene in contrario dal pregiudizio, me ne trovo contentissimo, e la raccomando come non di piccola utilità; avendo ormai riscontrato da una lunga esperienza che tutte le viti sane e robuste si spogliano della loro corteccia. Le altre, al contrario, troppo vecchie o stentate, che l'hanno arida ed indurita, esse pure se ne spogliano, quando ne sieno ajutate dalla mano del vignajuolo collo strofinamento, e così in breve ringiovaniscono, ed anche, in riguardo di tale attenzione, diventano più feconde. Non la trascuri, io lo ripeto, il vignajuolo, e se ne troverà molto contento.

E qui non sarà inutile il riflettere, che è veramente barbaro il sistema di alcuni contadini di strappare con tutta violenza i lunghi tralci della vite attaccati al pioppo che serve di sostegno. In questa forma si recano danni gravissimi ai rami, e ai tralci stessi della vite, destinati alcuni a formare i capi fruttiferi per l'anno venturo. A tale inconveniente si ripara facilmente con una *ronca*, o sia falcetto, posto sopra una certa pertica, col quale si arriva senza alcun danno a tagliare tutti i rami inutili, senza punte lacerazioni. Io la vedo adoperare da alcuni sui pioppi con ottimo successo, e non posso che consigliarne l'uso universalmente, come pure quello della scala a tre piedi, detta dai contadini *scalèo*, per evitar così l'appoggio sulla pianta, e molto più l'occasione di montarci sopra quando è tenera, facendola incurvare con danno non piccolo del fusto e delle radici. Pare che alcuni vogliano cangiare la tanto benefica potatura in una guerra devastatrice, talchè meglio assai farebbero abbandonando il pioppo e la vite al loro corso naturale di vegetazione.

Ma qual sarà la forma migliore da darsi nella potatura alle nostre viti, sieno basse, o maritate ai pioppi, ecc.? Io qualifico per tale, e sono certo di non ingannarmi, quella che una lunga e costante esperienza mantiene nelle diverse province, e che vien posta in pratica dai più esperti e diligenti vignajuoli delle province medesime; poichè sarebbe un vero assurdo il pretendere d'introdurre l'uso del *Chianti* nei piani di Pisa, nelle valli d'*Arno*, e di *Nievole*, ecc., e viceversa. È vero che la vite, considerata in pianta fruttifera, come sono le altre, potrebbe esser potata secondo le regole generali di tale operazione, tendenti cioè a mantenerla vegeta e fruttifera; ma essendo, come più volte abbiamo osservato, diversi i generi dei nostri vigneti, converrà tenerla ora corta, ora lunga, in contemplazione sempre dei generi stessi. Anche in questa faccenda non dimentichiamo mai quel proverbio verissimo dei contadini, *valer più, cioè, due righe di pratica, che dieci libri di grammatica*.

Ora l'oggetto principale, anzi unico, del potatore, deve esser sempre rivolto alla conservazione della pianta in uno stato più che sia possibile vigoroso, col toglierle tutte le sue parti inferme e deboli, e quelle pure che, quantunque prospere e sane, le sarebbero di nocumento, perchè tendenti a sfruttarla troppo, e che per altre circostanze non le posson essere appropriate. Dovrà persuadersi inoltre, essere omai cosa provata, che quanto più i di lei capi sono esposti al sole e alla ventilazione, lontani più che si può l'uno dall'altro, tanta maggior uva si ottiene, e meno foglie.

E per eseguire lodevolmente una tale operazione io non saprei dar migliori precetti di quelli lasciatici da uno dei primi nostri maestri in questo genere di cultura, *Cosimo Trinci*, che saranno sempre i veri ed unici canoni del vignajuolo Toscano. Egli dunque non

trascuri di consultarlo per la potatura delle viti basse ai Capitoli VII, e IX della sua opera *L'Agricoltore sperimentato*, e per quella delle viti con Pioppo, al Capitolo XI; nè gli sia discaro udire anche quanto maestrevolmente ci vien detto in questo proposito dal più volte citato Verri.

Taglia, ei scrive, con buoni ferri, e quanto più poi con tanaglie. Esaminata prima tutta la pianta, tre principali parti in essa distinguerai, cioè: 1.^o tronco e braccia; 2.^o tralcio dell'anno antecedente, che è stato posto a frutto; 3.^o tralcio novello che deve porsi a frutto. Tu pertanto incomincerai sempre dal tronco: questo col ferro conserverai sempre unico, senza nodi nè parti inferme. Colla mano leverai la vecchia corteccia, nido a dannosi insetti, ricetto d'umidità, e così pule con legno lo libererai da qualunque lordura. Lo stesso farai colle braccia, che sorgono dal tronco. Queste però devono formare i tralci fruttiferi per il seguente anno, onde da esse non leverai i nodi che servono a produrli.

Osserva quindi tutte le *sortite* dell'anno, le quali devi porre a frutto: sono esse fortemente avviticchiate alla palificazione ed alle piante. Tu però guardati dal rozzo costume di violentemente staccarle, ma liberale tagliando i tenaci viticci col falchetto e colla ronca: recidi tutte le loro femminelle, vicino alle quali sono le fruttifere gemme: taglia pertanto con gran cautela, e sempre lontano, non le offendere, e sappi che spesso il contadino distrugge con esse la vendemmia futura.

Se la vite è giovine, se è in poco vigore, se abbondante è stata l'antecedente vendemmia, lascia un solo tralcio a ciascun braccio, cioè due per ogni vite, ed accorciali a poche gemme. Sii tu più generoso nei casi opposti; l'esperienza ti ammaestrerà. Il genere di coltivazione, se a viti basse, cioè, o a pioppo e pergo-

lato c'istruirà sulla minore o maggior quantità di capi da lasciarsi alla vite.

Procura di tagliare in modo, che al disotto del luogo dove piegar devi il tralcio per disporlo a frutto, vi sieno delle gemme, le quali possano nel seguente anno produrre tralci novelli. E per ottenere questo interessantissimo oggetto o reciderai l'estremità del braccio, accorciandolo fino ad un sottoposto tralcio, o piegherai il novello in modo, che alcune sue gemme rimangano al disotto del luogo, ove devi incurvarlo; o lascerai, quasi supplemento ed aiuto, qualche novello tralcio inferiormente situato sul braccio, accorciandolo a due o tre sole gemme. Attentamente pertanto esamina la struttura e il sito del tronco, delle braccia e dei rami prima di tagliare. Il buon giudizio, e l'esperienza presto ti ammaestreranno se avrai sempre in mira di conservare la pianta nell'ordine suo naturale, cioè con tronco, braccia, e rami, e se ciascuna parte obbligherà al proprio ufficio.

Finalmente due pessime consuetudini, che di molto accrescono spesa e lavoro, osservai praticarsi in molti luoghi nel tagliare le viti: 1.^o distruzione di tutta o di gran parte della palificazione; 2.^o potatura di tralci, che poi recidonsi. Procede la prima dall'imperizia nella scelta e nell'uso dei ferri, non meno che dal modo con cui inopportunamente la vite, quando è bassa, legasi al giogo; e la seconda dalla mancanza di buona pratica, onde saper distinguere a prima vista qual parte debba rimanere, e quale esser recisa.

Nell'occasione della potatura delle viti basse converrà apporre nuovi bronconi o pali, dove il bisogno lo richiede, procurando di esser pro-lighi, e non avari nel dar loro il sostegno, rammentandoci di quel proverbio, che *produce più uva il forte e buon palo della vite medesima*. A questi pali, (e i migliori sono quelli di castagno, di acacia, di olmo, e di ginepro,) si to-

glierà sempre tutta la scorza, che serve di nido agl'insetti, e, mantenendovi l'umidità, gli fa presto marcire, e collocandoli nel terreno si avrà la precauzione, che è importantissima, ma trascuratissima, di non offendere la radici delle piante. Pare che oramai sia provato esser del tutto inutile di abbinciare al palo la sua estremità, che deve esser insinuata sotto terra, non influendo ciò punto alla sua durata, come insegna Filippo Re, agronomo di rinomanza. Le legature poi delle viti coi salci sieno fatte mollemente, e non con quella tenacità usata quasi sempre dai contadini, e che produce quelle visibili strozzature assai dannose alla pianta; e si avverta di zappare o vangare i filari delle coltivazioni sempre dopo la potatura, per evitar così i danni che vengono cagionati al terreno dal calpestio inevitabile intorno alla vite in occasione della potatura medesima.

Sebbene il vignajuolo non debba ognora rendersi schiavo di quel precetto dato da molti maestri dell'arte, di non potare, cioè, la vite in giornate di vento, dovrà però sempre mettere in pratica l'altro di astenersi da tal lavoro quando la pianta sia molle dalla pioggia, e dalla guazza, perchè ne risente non piccoli danni. Di più nelle terre di piano grasse, e sostanziose potrà lasciare un maggior numero di capi fruttiferi alla vite; e viceversa in quelle di poggio in terreni sterili ed asciutti, come graziosamente fu cantato anche dal nostro Alamanni:

*Se fa lieto 'l terren, sia più cortese
 Il saggio potator, che in ogni tronco
 Può due germi lasciar, tagliati in modo,
 Che 'l secondo occhio si ritenga a pena.
 Ma dove magro appar, sovente suole
 L'imprudente cultor con danno e scorno
 Pianger l'anno avvenir la sua pietade.*

Si persuada dunque il vignajuolo che dal poter bene o male la vite proviene sicuramente il benessere o la rovina del vigneto, la maggiore o minor quantità della raccolta dell'uva, e anche la migliore o peggior qualità del vino; nè si dimentichi mai che le cose ben fatte, specialmente in agricoltura, riescono sempre bene, e malamente quelle che ebbero per guida l'infingardaggine, e l'irriflessione.

CAPITOLO IX.

Custodimento della Vite fino alla vendemmia.

*Resta un lavor non tanto mai che basti,
Ben le viti a curar: più volte ogni anno
Tutto romper il suol, riverso il sarchio
Sempre zolle attritar, sfogliar se il verde
Sopercchio usci: riede il travaglio in ruota,
E l'anno in sè per l'orme sue si volge.*

VIRG. GEORG.

Potata che sarà la vite, e legata diligentemente al palo, al pioppo, o al pergolato, non si dia a credere il vignajuolo che sieno terminate le sue premure verso la medesima, talchè non gli rimanga che cogliere il suo gradito prezioso frutto nella vendemmia. Egli deve tener per massima certissima che la buona qualità dei vini non deriva solamente dalle diverse qualità delle uve, e dalla natura diversa dei terreni e loro esposizione; ma particolarmente dalla diligenza con cui viene coltivata la vite. E, prima di tutto, io non posso fare a meno di riprovare il barbaro sistema, che si riscontra in varie delle nostre campagne, di seminare nelle *prode*, ossia filari, delle coltivazioni con tanto danno delle povere viti; poichè le piante cereali e leguminose ancora vengono in

questa forma a nutrirsi di quelle sostanze fertilizzanti, che tutte dovevano esser succhiate dalle viti medesime: trascurano alcuni al più una tal sementa nei primi tre anni dell'età dei magliuoli.

Eppure dovrebbero anche riflettere, ed imparare dall'esperienza, che pochissimo, per non dir punto, è poi il prodotto di tali semente, perchè, aduggiate dalla vite e dai pioppi, non vengono a perfetta maturità, e perchè si rende impossibile che il vignajuolo non le calpesti e le guasti, in occasione della potatura, e di tante altre faccende indispensabili verso le viti. Sia dunque regola fissa, generale, e costante di non seminar mai tra le piante, qualunque esser possa il genere del vigneto; regola che io stimo di tanta utilità, per non dir positiva necessità, da consigliare ogni giudizioso padrone di volerla apporre per uno dei patti principali nell'allogar che farà i suoi poderi; ed a prescriverla ai suoi contadini attuali, colla rigorosa comminazione di licenziarli dalla colonia quando non venga scrupolosamente posta in pratica.

Così dopo la potatura, saremo in grado di profittare di tutte le buone stagioni per vangare le coltivazioni, operazione che si rende indispensabile una volta l'anno, e nella quale agir dovrebbe più, direi, la riflessione delle braccia; giacchè se nei campi aperti e destinati alla semplice sementa, altro è il *vangare* e altro il *vangar bene*; questa massima con tutto il rigore del termine appropriar si deve alle viti. Ma come si eseguisce quasi generalmente? Io non starò adesso ad enumerare, che troppo lungo sarei, tutti i barbari difetti; e solo rammenterò al vignajuolo che voglia sempre adoprar la vanga quando è asciutta la terra, che la netti scrupolosamente non solo dalla gramigna, ma da tutte le altre inutili erbe, che abbia somma cura di non offendere le radici tanto della vite che del pioppo, togliendo sempre loro, non

colla vanga, ma con ferro tagliente quelle che troppo fossero a fior del terreno.

È nella circostanza di tal vangatura che dovrà concimarsi la vite. Molti con eruditi ragionamenti, e specialmente gli autori francesi, hanno preteso volerci provare e farci credere, che nei terreni fertili la vite non ha bisogno mai di letame, e che se ne potrebbe far di meno anche in quelli del tutto sterili, citando, in appoggio di questa loro opinione, quanto ne scrissero Magone, Columella, e tanti altri autori antichi e moderni di molto credito. Io venero sommamente le loro erudite dissertazioni, e so bene, che, generalmente parlando, la vite non vuole che una scarsa nutrizione artificiale, contentandosi che le sia smosso il terreno intorno alle sue radici almeno due volte l'anno; ma parlando al vignajuolo toscano, guidato dalla pratica e dall'esperienza, gli dico che se vorrà veder prosperare i suoi vigneti, anche dopo la loro infanzia, come si disse al Capo settimo, dovrà concimarli di quando in quando, e per regola generale nei terreni sterili ogni tre anni, con maggiore o minor quantità di letame secondo la qualità del suolo ed il vigore della vite, che dimostrerà aver bisogno, o no di nutrimento. Molti agronomi incautamente confidano troppo nelle forze della natura, e non vogliono riflettere, che ha bisogno non di rado di essere assistita potentemente dall'arte. Essi rinchiusi in una biblioteca vogliono far da maestri nei campi, sognando nuovi sistemi chimerici, e presentando dei calcoli aritmetici per allucinare i semplici e i troppo creduli senza mai riflettere che la sola esperienza (a dispetto di tutte le teorie) deve ottenere la piena fede del campagnuolo, per dirigerlo nelle sue faccende. Io consiglio di concimare in primavera, e non in autunno, atteso che in quest'ultima stagione le acque invernali disperdono le migliori sostanze con profitto minore delle piante.

Ma qual è il letame più proficuo da darsi alle viti? Mi pare che possa dirsi quanto con lodevole precisione tra i moderni ne disse il *D. Lomeni*: Non tutti i letami convengono a tutti i luoghi, e ad ogni natura di terra egualmente. Nelle terre selciose, sieno grosse o sottili, otterranno migliore intento i concimi freschi, quali il bovino, il porcino, i ritagli di pellami, di ughie, di corna, le ossa degli animali, i residui di vegetabili e simili. Nelle terre argillose varranno meglio i letami caldi, quali, il cavallino, la pollina, la colombina, principalmente qualora si usino misti a residui di vecchie fabbriche, i quali prestano il principio calcare e il selcioso, di cui mancano o scarseggiano appunto le terre ove prevale l'argilla, servendo così questi concimi a migliorare le qualità del terreno, ed in pari tempo a fecondarlo. Nei terreni calcari convengono i letami di qualunque natura qualora s'impieghino misti; quindi i vegeto-animali avranno sempre in essi la preferenza.

Io ho sperimentato per migliore di tutti gl'ingrassi, siccome il più omogeneo alla vite, quello delle vinacce, o solo, o mescolato collo sterco, e per la stessa ragione quello dei sarmenti triti e maceri, e mescolati poi con sostanze animali, e con buona terra. Si tenga però per massima che il letame più sostanzioso dovremo adoprare durante l'infanzia delle piante, e gli altri nella concimazione della loro più adulta età; e che quello dovrà esser mescolato con buona terra e trita, nè mai ammassato sopra le radici delle piante, acciò colla fermentazione non apporti loro un danno convertendosi in veleno, mentre doveva essere un cibo nutritivo e sostanzioso: nè ci dimentichiamo giammai, che la troppa fermentazione prodotta nel terreno dal letame fa salire nel pedale della vite dei sughi grossi non digeriti, o assottigliati, e che fa crescere e moltiplicare le cattive erbe, dannosissime

sempre alle piante, e assorbenti molti raggi solari, che vantaggiosamente si rifletterebero sulle uve.

Da varj anni a questa parte, in alcuni miei campi, nell'occasione della vangatura, sotterro, invece del sugo, accanto alle barbe della vite un fascetto di sarmanti, tirati alla lunghezza di un palmo, e vedo che in questa forma le piante prosperano maggiormente. Un tal sistema, facilissimo ed economico nel tempo stesso, vorrei che fosse posto in pratica da altri, per farne degli esperimenti più in grande. Io mentre me ne chiamo contentissimo sono tanto certo della sua utilità quanto si possa esserlo di una cosa mondana. Alcuui ignoranti, nemici sempre di quello che non sanno o non fanno, mi avranno sicuramente beffeggiato in tale operazione; ma io mi rido di loro, come dovrà ridersene chiunque segua il mio esempio, riflettendo anche esser questa un'esperienza provata da felice risultato, e non già una di quelle teoretiche opinioni, che non di rado, confondendo la mente dei campagnaoli, sconvolgono anche i principj fondamentali dell'arte.

Il sig. *Giuseppe Bonajuti* poi, espertissimo agronomo, propone, che nell'occasione della zappatura estiva della vite, si seminino nei filari i lupini, quali possono servir di sovescio nella vangatura della successiva primavera. Quanto a me, trovo lodevolissimo questo metodo, portando anche all'ottimo effetto di togliere affatto il pericolo dell'alterazione nel sapore del vino, derivante non di rado da sughi animali poco appropriati alla vite. Non è applicabile per altro ai magliuoli, perchè questi, come si disse, richiedono un letame sostanzioso, e perchè, restando superati dalle piante del lupino, ne risentirebbero danno.

Dopo la vangatura del vigneto, da farsi in primavera, insegnano i geononici doversi zappare il filaro, come si disse parlando dei magliuoli, una volta il mese

fuio all' ottobre, epoca comune della vendemmia tra noi. È questa un'ottima cosa, non ve ne ha dubbio, perchè il terreno smosso maggiormente lascia penetrare fino alle radici delle piante la luce, il calore, la rugiade, le piogge. ecc. Ma siccome, anche raccomandandola colla massima insistenza, sarebbe questa un'operazione da non potersi ottenere, attesa anche la quantità e l'estensione delle nostre coltivazioni; io dico che sarà di positiva necessità una tal sarchiatura, come lo è l'annual vangatura, una volta almeno nel corso dell'estate; e così verranno anche a distruggersi tutte quell'erbe, che tolgono il migliore alimento alle viti.

Ogni proprietario terriero dunque sia rigorosissimo con tutti suoi contadini per il compimento di questa faccenda, che d'altronde può eseguirsi in brevissimo tempo, nè ascolti mai le loro scuse, tendenti a trascurarla, rammentandosi che il più delle volte sono dettate dalla pigrizia, e da quegli antichi pregiudizj, dai quali furono invasi fino dalla loro infanzia. Tenga, in una parola, per giustissimo quell'insegnamento, che i lavori del terreno, cioè fatti a proposito, ed in tempi asciutti, possono in pochi anni far cangiare di natura anche ad una terra poco in apparenza favorevole, purchè non abbia vizj essenziali. Essi lavori mutano la grana del glutine, la tenacità e densità della terra, aprendo e sviluppando i di lei principj e particelle attive, e rendendola più propria a nutrire vigorosamente le viti, e a produrre vini migliori.

Quasi una seconda potatura è riservata alla vite dopo quella di cui abbiamo parlato nell'antecedente Capitolo, e che tende allo stesso fine, e chiamasi *scacchiare le Viti*, colla sola differenza, che questa si eseguisce dalla vuda mano del vignajuolo, e quella dalla mano medesima armata del pennuto. Quando dunque nella pianta saranno comparse le prime messe, il che nei nostri climi seguir suole tra

il mese di aprile, e di maggio, sarà cura del vignajuolo il toglier tutte quelle, che risconterà lungo il gambo o che fossero anche altrove in troppa abbondanza mal situate o superflue. Toglierà pure nel tempo stesso le messe inutili dal pioppo quando trovisi nella coltivazione, e continuerà a tenerlo pulito, rammentandosi che fu esso destinato a sostenere la vite, e non già ad adombrarla coi suoi inutili rami. S'intende già che a questo pure, nell'occasione della potatura, gli avremo data quella direzione che è di migliore usanza onde meglio adattarlo all'oggetto per il qual vien coltivato.

Che se si volessero togliere le gemme prima del loro sviluppo, ciò sarebbe assai più vantaggioso, perchè la vite non perderebbe una parte della sua forza vegetativa, ma tutta le rimarrebbe per diffondersi nei tralci fruttiferi. Tra queste messe poi essendovene alcune lungo il tronco o nelle braccia della vite, delle quali servir ci volessimo per fare alcune propaggini, o per comporre nuovo braccio o tronco; in questo solo caso le dovremo risparmiare, come appunto si farà coi tralci che restano destinati per il frutto. Ma non dimentichi giammai il vignajuolo specialmente in questa faccenda, che senza diligenza, senza riflessione, e colla dappocaggine e la trascuratezza niente riesce a buon fine, ma tutto va in rovina, potendosi appropriare alla vite quello che il Tansillo cantò del podere in generale colla solita sua leggiadria:

. Più può l'opra
Nel terren, che 'l dispendio ch'ivi fussi:
E tanto val poder quanto uom v'adopra.

Nè qui fa termine l'operazione dello *scacchiare le viti*, poichè anche nei mesi di maggio e giugno dovremo riguardare attentamente le piante, e spuntare tutti i tralci, due occhi sopra le pigne dell'uva, salvo

quelli destinati per il frutto dell'anno venturo, i quali anzi dopo qualche tempo dovranno recidersi a quell'altezza che crederemo necessaria al genere del nostro vigneto. Si toglieranno anche tutte quelle così dette *femminelle*, che spuntano accanto alle foglie, talchè l'effetto sia che, replicata, quante volte può occorrere, una tale operazione, sieno le viti tenute sempre nette e pulite da tutti i così detti *poppajoni*, o *bastardoni*, cioè *messe inutili*, ed in questa forma tutto il nutrimento e vigore della pianta sarà obbligato a diffondersi a beneficio dell'uve, ed in conseguenza del vino medesimo, che con tali cautele avremo sicuramente più grazioso, spiritoso e durevole.

Arrivati che saranno finalmente i tralci ad una certa consistenza, per liberarli dal furore dei venti, che potrebbero lacerarli e troncarli ancora, dovrà il vignajuolo *allacciarli* al palo o al pioppo con legature molli e pieghevoli, procurando di lasciar più che può i grappoli dell'uva esposti agl'influssi del sole.

Se si volesse adesso qui riportare tutto quello ch'è stato scritto, quasi sempre dai gabinetti e ben di rado osservando nella campagna, se convenga o no spampanare la vite, per suo maggior vantaggio onde averne vini di miglior qualità, si potrebbe formare un ben grosso volume. Io dunque mi limiterò a dire, colla scorta dei più valenti pratici e della mia stessa esperienza, che la spampanatura, specialmente nel modo barbaro con cui viene quasi da per tutto fatta, è di non lieve danno alla vite, e che dovrebbe generalmente proibirsi nei nostri vigneti. Si potrà solo eseguire nei campi non molto dominati dal sole, ma con tutta cautela, e prudenza intorno ai grappoli (mai però coi magliuoli) qualche giorno avanti la vendemmia. In questa maniera, privata parzialmente la vite di tali organi assorbenti ed esalanti, verrà ad esser rallentato il moto della sua circolazione, vi s'introdurrà

meno umore aquoso, ed il grappolo, perdendo porzione della sua flemma, conterrà un sugo più sostanzioso e più dolce, perchè percosso maggiormente dai benefici raggi del sole medesimo.

Oltre i sopraindicati lavori dovrà il vignajuolo tener lontani dai vigneti quei nemici, che gli apportano tanto danno, quali sono gl'insetti, e tra questi specialmente le così dette *Carughe*, e *Curcugioni*. Si sono proposti da alcuni varj impiastri per disperderli; ma io asserisco che dobbiamo lasciarli tutti sui banchi dei ciarlatani alla derisione dei buoni e illuminati vignajuoli, e ricorrere all' unico compenso sicuro qual è quello della caccia, procurando inoltre, come già dissi, di tener pulito sempre il gambo della vite dalla vecchia scorza, dai muschi e licheni, e di somministrarle, quando lo richiederà il bisogno, dei concimi ben decomposti, e non troppo freschi.

Ma i maggiori nemici dei vigneti sono le brinate e le grandini, flagelli ai quali forse potentemente potrà opporsi la mano dell'uomo, se finalmente tutti concordi vorremo operare per condurre alla loro perfezione le tanto commendabili scoperte dei *Paragrardini* e dei *Parabrini*, in vece di declamare follemente contro le medesime, perchè portanti seco l' anatema di nuovi ritrovati. Intanto se i nostri vigneti ne saranno infelicamente percossi, potremo regolarci secondo il grado del danno sofferto, facendo operare parzialmente l'arte e la natura; e se questo danno non fu totale, non troncheremo i tralci percossi, ma ci daremo ogni premura di tener monde le viti da tutte quelle nuove nasse, che giudicheremo inutili ed infruttifere per l'anno venturo. Se poi questo danno fu totale, perchè, caduta una forte grandine circa il mese di giugno, oltre l'uva restarono malconci anche i tralci; io non saprei suggerire alcuno efficace provvedimento in quell'epoca, ma converrà prudentemente regolarsi nella nuova potatura delle viti.

Ed ecco accennati colla propostami brevità quei precetti, che meditai di dare al vignajuolo Toscano per la miglior coltura delle sue viti. Avrei potuto parlare nel seguente Capitolo della vendemmia; ma riflettendo che questa faccenda interessa più l'*enologo*, cioè manifattore del vino, che il vignajuolo, lo destinaia ad un catalogo compilato dal dottor *Cosimo Villifranchi* in una Memoria premiata dai Georgofili nel 1773. Quantunque vi si riscontri qualche sbaglio noi dovremo molto apprezzarlo fin tanto che non ne avremo uno più copioso.

Io concludo dunque, che quel possidente, il quale si sgomenta per le cure prescritte in questo Manuale verso la vite, e le riguarda come troppo minute, difficili ad eseguirsi, e di soverchia indagine, mostra nessuna pratica, e molta indolenza; e meglio farà a deporre ogni pensiero di nuove coltivazioni, tenendo sempre in mente il proverbio, già da me riportato: « Chi semina e non custode, assai tribola e poco gode. » E cosa ci gioverebbe anche l'aver molte viti, e poi raccogliere poco vino, e questo pure di cattiva qualità atteso il trascurato godimento delle medesime? A tal proposito si potrebbe giustamente appropriare alle nostre coltivazioni quanto disse Virgilio dei terreni in generale, e che poi fu confermato dall' Alamanni quando cantò:

*Lodi i gran campi, e nei minor si appiglia,
Chi cerca d' avanzar, sì che il terreno
Contrastando talor non possa mai
Lui sopraffar, ma dal lavor sia vinto;
Ch' assai frutto maggior riporta il poco,
Quando ben culto sia, che il molto inculto.*

CAPITOLO X.

*Catalogo di quasi tutte le viti, o uve conosciute in
Toscana, secondo i loro nomi volgari.*

*Ma i tanti delle viti e aspetti e nomi
Nè tutti lice annoverar, nè giova :
Chi n'ha desio, brami saper non manco
Quant' Afre arene Aquilo turbi , e quanti
Jonii flutti, ove più rio su i legni
L' Euro piombò, volgan frementi al lito,
VIRG. GEORG.*

1. ABROSTINE , volgarmente ABROSTOLO.

È questa propriamente la vite salvatica, detta dai latini *Labrusca*, la quale coltivata perdendo molto l'aspro, serve a dar colore, forza, e corpo alle altre uve, ed a governare i vini nelle botti rendendoli di maggiore durata, e correggendo i troppo dolci. Ne abbiamo ancora una qualità di color nero, ed altra bianca, che Plinio dice esser migliore. Produce il fiore molto odoroso, col quale gli antichi davano l'odore ad un vino chiamato *Oenanthinum*.

2. BARBAROSSA.

Produce grappoli di granelli grossi, e di buccia sottile, i quali maturi sono di color di rosa. Ama l'esposizione calda ed il terreno asciuttissimo, come il *galestro*, e *galestrino*. Quest'uva ci dà un vino delicato e odoroso da per sè solo, ma però di poco spirito e colore. Matura presto, ed il suo frutto è molto copioso.

3. BERGO NERO.

È una varietà della *Verdea bianca*, che si riscontra al N.º 61., ma produce un vino molto diverso.

4. CANAILOLO BIANCO , o CANAIOLA BIANCA.

5. CANAILOLO COLORE.

Partecipa quasi del color nero, produce molti grappoli, ma piccoli, di granelli egualmente piccoli, e radi, un poco bislungi e di buccia gentile. Desidera il suolo di buon

fondo e grasso, e dà il vino molto colorito e odoroso, ma di poco spirito e sapore. Mescolato però che sia con altre uve fa ottima lega. Questo vitigno si adatta anche all'esposizione di ponente.

6. CANAIOLO NERO.

Di granelli piuttosto grossi che rendono in vendemmia molto vino tendente al dolce, ma poco generoso, senza spirito e snervato. Se tra noi non vien molto coltivato, lo è in Sabina; stato pontificio; in grande abbondanza; ma quei vini smerciati in Roma sono triviali, e di poco prezzo.

7. CANAIOLO NERO MINUTO.

Quest' uva con granelli grossi un poco bislunghi è quella detta da noi *colore*, che essendo dolce serve a governare i vini acerbi e crudi.

8. CANAIOLO ROSSO, OVVERO CANINO.

Sono grossi ed un poco bislunghi i granelli di quest' uva, di buccia gentile, e di color rosso-pieno che partecipa del violetto. I grappoli sono grossi, formati di granelli ora radi ed ora fitti. Vuole il suolo come la *Barbarossa*, e rende un vino piuttosto grosso, molto colorito, e di mediocre odore e sapore, servendo inoltre come l'antecedente per colorire e governare gli altri vini.

9. CILIEGIANA.

Uva di granelli grossi e neri a similitudine delle ciliege.

10. CLARETTO BIANCO DI FRANCIA.

Produce grappoli poco serrati, lunghi, con granelli mediocrementemente grossi, bislunghi, e duri di buccia. Il suo vino è color di paglia, sottile, sciolto, e spiritoso, ma di pochissimo odore. È bene mescolar quest' uva con altra specie, e richiede il vitigno terra leggiera ed asciutta.

11. CLARETTO ROSSO DI FRANCIA.

Da questo vitigno si hanno grappoli poco serrati, di granelli alquanto bislunghi, di mediocre grossezza, di buccia gentile e rossi di colore. Fa molta uva, e vino di mediocre colore, sottile, sciolto e spiritoso, ma di poco odore, e però convien mescolarla per averlo più gradito con altre specie. Ama il terreno come l' antecedente.

12. COLOMBANO, o SAN COLOMBANO.

Ques'to vitigno venne forse da S. Colombano, territorio di Lodi nel Milanese. Ne abbiamo alcuni che producono uva rossa, b'arica, grossa, e minuta. Dalla rossa si ha vino molto generoso e soave, detto dai Lodigiani *Pignuolo*, che può stare a fronte dei migliori d'Italia.

13. DOLCIPAPPOLA.

Da questa vite uva bianca, copiosa, di grappoli raccolti, e talmen'e serrati, che bene spesso i granelli (di mediocre grossezza e di buccia tenera) vengono a scoppiare. Vuole il suolo leggiero in calda esposizione, e fa il vino bianco, dolce, odoroso e sottile, ma poco spiritoso; talchè riesce molto gustoso per le donne, e per gli stomachi delicati.

14. S. GIOVETO.

Uva rossa quasi nera, tonda, di mediocre grossezza, e buccia dura. Suole essere abbondante, e di rado fallisce, maturando bene anche a ponente e nelle pianure. Se ne ha un vino molto colorito, e spiritoso, ma senza odore, e con facilità prende nell'estate, come dicono, *il fuoco*, ossia l'acetoso. Comunemente si mescola con altre uve, e rende bene il corpo e la forza ai vini deboli di pianura.

15. S. GIOVETO ROMANO.

Produce un vino più robusto, e meno acido dell'antecedente. Nella Marca, e segnatamente nel Faentino, si fa con quest'uva un vino molto generoso, che chiamasi S. *Gioveto*. I vendemmiatori di quei luoghi lasciano ben maturare ed appassire quest'uva.

16 S. GIOVETO FORTE.

È la stessa detta *Inganna cane*, come vedremo nell' appresso numero.

17. INGANNA CANE detta anche S. GIOVETO FORTE.

Questa specie di uva nera, bella, e più grossa, almeno in alcuni anni, del S. *Gioveto comune*, è così aspra che non si può mangiare, e però si è acquistato il nome d' *inganna cane*, andando per lo più i cani a mangiare le uve migliori. Fa un vino potente, ma in principio acerbo, che, col tempo divenuto eccellente e durevole, può mandarsi in lontani paesi.

18. LACRIMA DI NAPOLI.

Quest' uva rossa, che poi partecipa del nero, matura quasi dieci giorni più tardi delle altre. Produce molti grappoli, ma piccoli, di granelli radi, di medioere grossezza, un poco bislungli, e di buccia molto dura. Richiede il clima, e l' esposizione assai calda, e il terreno forte. Il vino è molto colorito, grosso, odoroso e spiritoso, ma mescolato con altre uve se ne ha una composizione eccellente.

19. LACRIMA DI SPAGNA.

Si dubita esser questo vitigno l' istessa specie che il *Tinto di Spagna*.

20. LONZA.

Uva bianca, che quando è matura mostra di essere spruzzata come di color di ruggine. È scarsa per la quantità, ma di granelli grossi, tondi, e di buccia sottile. Produce vino bianco color di paglia, poco spiritoso, ma molto delicato e odoroso.

21. LEATICO, altrimenti ALEATICO.

Si crede venuto dalla Grecia questo vitigno, che fa sempre poca uva, quale maturata prende il color di rosa spruzzato di ruggine, in grappoli piccoli, di granella rade, tonde, piccole, e di buccia sottile. Chiede calda l' esposizione, ed il suolo forte di buon fondo e asciutto in maniera da fare in estate anche delle crepature. Fa il vino detto *Leatico*, o *Aleatico*, più gustoso e ricercato del *Moscadello*, assai noto tra noi. Di quest' uva si trova anche la qualità bianca, ch' è forse la *lacrime bianca di Napoli*.

22. MALAGA BIANCA.

Quest' uva, che suol maturare alla fine di agosto, diventa di color giallo-chiaro, in grappoli medioeri, di granelli tondi, grossi, fitti e di buccia sottile. Vuole un clima caldo e un suolo asciutto, sottile e sassoso, ed il *galestro*. Il suo vino ha il color di paglia, ed è odoroso, spiritoso, e non tanto sottile. Mescolasi con altra uva, e fa ottima lega.

23. MALAGA ROSSA,

Il Granduca Cosimo III introdusse in Toscana con altre viti anche questa, che venne particolarmente piantata

in alcune vigne a *Lapeggi*. E di color rosso-pieno, di granelli mediocrementemente grossi, tondi, e di buccia dura. Ama il clima caldo, il suolo di buon fondo, e di terra nè troppo leggiera nè troppo forte, e si adatta anche all'aria di ponente. Dà un vino molto colorito, grosso, spiritoso, odoroso, e durevole.

24. MALAGA NERA.

È una varietà dell'antecedente.

25. MALVASIA, volgarmente MALVAGIA, ed altrimenti detta GRECHETTO.

È di color quasi giallo, in grappoli piccoli, raccolti, e di granelli serrati, parimente piccoli, e un poco bislungi, e di buccia piuttosto dura. Il vino che ne proviene è di color giallo-chiaro, dolce, odoroso, spiritoso, ed insieme di corpo. Vuole terreno asciutto e clima molto caldo. Ve n'è una specie chiamata *malvagia moscado*, dalla quale si dice che provenga il vino di *Madera*, detto anche delle *Canarie*, ed il *moscado* di *Candia*, e di varie Isole dell'Arcipelago, che ci manda Venezia, e però da noi conosciuto sotto il nome di *moscado di Venezia*. Questa specie può esser quella detta dai Francesi *Malvoise Musquée*.

26. MAMMOLO GROSSO, ovvero MAMMOLO MONDO.

Quest'uva rossa, partecipante di paonazzo pieno, principia a maturare alla metà di agosto con granelli grossi, tondi, e di buccia dura. Vuole il clima caldo, e la terra grassa, pastosa e profonda, allignando anche nella terra rossa facile a stritolarsi. Anche quest'uva da sè sola rende un vino di color di rubino, odoroso, grato, spiritoso, non grosso, durevole, buonissimo.

27. MAMMOLO ASCIUTTO o MAMMOLA ASCIUTTA.

Anche quest'uva è rossa tendente al violetto; di granelli sodi, ed alquanto minori della specie antecedente. Richiede il clima caldo con buon fondo di terra nè troppo leggiera nè troppo forte, e adattasi bene anche all'aria di ponente. Il vino che ne proviene è molto colorito, sottile, spiritoso, e molto odoroso, e fa ottima composizione mescolata in gran quantità con altre uve.

28. MAMMOLO MINUTO.

È questa una semplice varietà delle antecedenti.

29. MORGIANO.

Produce in abbondanza uva nera, grossa, in grappoli lunghi, e rende un vino insipido, ma di corpo. Mescolata con altre uve delle migliori fa vini buoni.

30. MORONE.

Se ne danno due varietà, dimandata la prima *morone farinaccio*, e la seconda *morone nero*: Le foglie della prima sono irsute, e come infarinate. Produce un ottimo vino da uva nera mediocrementemente grossa, di granello ovale, e di un bellissimo color nero, in grappoli lunghi, e di ottimo sapore, ma piuttosto austero, e però si combina con altre uve molto dolci, che sole darebbero un vino non gradito. I Francesi fanno con quest' uva l'ottimo vino di Borgogna.

31. MOSCADELLA BIANCA.

Quest'uva, abbondante nelle nostre vigne, fa il vino odoroso, sottile, sciolto, spiritoso; e mescolata con altre uve dà odore e sapore agli altri vini bianchi. Vogliono che nella Linguadoca produca il *Moscado* di *Frontignano*. L' *uva moscadella* nostra è molto soggetta a marcire, e non serve che a dar dei vini bianchi colati, e per mangiarsi in frutto. Richiede terra sciolta e sottile, come l'arenosa, la sabbionosa, e quella da alcuni detta calcinosa.

32. MOSCADELLA ROSSA.

Pervenuta alla sua maturità partecipa quasi del violetto quest'uva, piuttosto scarsa nel suo prodotto, di grappoli, e granelli ora grandi, ora mediocri, ora piccoli. Vuole terra forte e grassa, e fa il vino di bellissimo color rosso, spiritoso e saporito, molto odoroso e stimabile. Mescolata con altre specie di uva nei vini scelti li dà eccellenti.

33. MOSCADO NERO DI GRANELLI GROSSI, NERI, E DOLCI.

34. MOSCADO BIANCO.

Varietà dell' antecedente.

35. MOSCADO ROSSO.

Altra varietà dello stesso.

56. MOSCADO GROSSO BIANCO, DI BUCCIA DURA ,
altrimenti detto MOSCADELLO REALE.

Uva bianca in grossi grappoli, di granelli fitti e grossi di color dell' ambra chiara. Matura in settembre. Di sapore eccellente ammosta molto, e produce anche vino squisito. Lungamente può conservarsi sulla vite, e farsene l' uva secca, come costumano in Francia.

57. MOSCADO DI FRONTIGNANO, BIANCO, ROSSO E NERO.

Forse varietà dei sopradetti numeri 51, 52, 53, 54, nata dal clima, e dalla coltura delle piante. Il bianco altro non è però che l' uva *moscadella*, comune nostrale, o l' *Apiana* dei latini, e la stessa è la *Malvasia di Candia*.

58. NAVARRA NERA.

59. NAVARRA ROSSA, ossia NAVARRINO.

Questa specie molto bella ha il colore che si accosta al nero, con grappoli mediocri, granelli piccoli, ma serrati, e di guscio duro. Non produce molto frutto, e richiede terra pastosa di buon fondo, e un clima caldo quantunque esposto a ponente. Il vino che se ne ricava è grosso, molto colorito, spiritoso, saporito, e con odore aromatico: piace assai generalmente, ma non è sano, o praticabile a beversi solo in quantità; talchè mescolata quest' uva con altra qualità produce ottimo effetto.

40. OCCHIO DI PERNICE BIANCA.

Maturata che sia è alquanto gialla, copiosa, in grappoli grossi e lunghi, di granelli mediocri, tondi, e di guscio molto gentile più della specie seguente. Vuole il mezzogiorno, e la terra leggiera, sottile e facile a prendere il caldo. Produce il vino di color di paglia, di sapore inclinate al dolce, sottile e spiritoso, che si conserva lungamente senza che prenda vizi.

41. OCCHIO DI PERNICE NERA.

Questo vitigno è venuto di Spagna, e si mescola con altre ottime specie di uve volendo fare dei vini scelti, e squisiti.

42. OCCHIO DI PERNICE ROSSA.

Produce generalmente grappoli lunghi, di granelli mediocrementemente grossi, radi, tondi, e trasparenti, di guscio piuttosto gentile. Vuole terra asciutta e facile a sgranarsi, e non mescolata con sabbia, adattandosi anche a ponente. Fa il vino color di rubino, odoroso, sottile, spiritoso; e soprattutto molto durevole e immune dal contrarre dei vizi.

43. ORZESE COMUNE.

44. ORZESE PICCOLO.

45. PIGNUOLO ROSSO, detto in qualche luogo PRUGNOLO.

Quest' uva diviene quasi nera in molta quantità; per lo più con grappoli serrati, di granelli piuttosto piccoli, tondi, e di guscio duro. Vuole la terra mediocrementemente grossa purchè facilmente sgrani, e non tenga l'acqua, prosperando bene nella terra rossa, ed anche nella gialla, quando non sia argilla, è meglio se v'è l'*alberese coltellino*, o il *galestro*; nel qual caso prova anche a ponente. Fa il vino molto colorito, odoroso, sottile, e spiritoso, che piace molto anche solo. Mescolata poi quest' uva con altre ne risulta un ottimo effetto, perchè produce colore, odore e sapore, prerogative molto stimabili per tutti i vini.

46. RAFFONCINO o RAFFAONCELLO ROSSO.

Partecipa del color violetto, ed è abbondante, con grappoli di granelli sparpagliati, grossi, alquanto bislunghi, e sodi. Vuole il clima caldo, e la terra di buon fondo, grassa, e pastosa, adattandosi anche bene all'aria di ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso e durevole, ma senza odore e con poco sapore: onde il merito di quest' uva non è di servir sola a far vino da esser gradito, ma bensì unita ad altre specie di uve.

47. RAFFAONE, o RAFFAONE GROSSO, chiamato anche RAFFAONE ROSSO.

Quest'uva di color paonazzo è abbondante, in grappoli lunghi, piani serrati, di granelli grossi, lunghi, e di buccia gentile. Ama il clima caldo, e perfettamente a mezzogiorno, e la terra asciutta e sassosa, come il *galestro* o *galestrino*. Fa il vino rubicondo, trasparente, di grande spirito, odo-

roso, saporito, molto durevole, e da beversì anche solo. Mescolata con altre specie di uva comunica ad esse ed al vino le suddette ottime qualità.

48. RAVERSUTO, o RAVERUSTO DOLCE, DI RASPO E GAMBO LUNGO, SOTTILE E BIANCO

In alcuni anni questa vite fa poca uva, ma in altri moltissima, di color quasi nero, in grappoli piccoli, ora di granelli sparsi, ora fitti, piccoli, tondi, e sodi. Desidera il clima caldo, ed il suolo grasso e forte, che faccia delle crepature, prosperando anche a ponente e a tramontana. Produce vino di gran colore, grosso, odoroso, spiritoso, e durevole, ma mentre non può beversì solo, è eccellente per dare odore, corpo, e spirito a tutti gli altri vini rossi.

49. RAVERUSTO DOLCE, DI RASPO E GAMBO GROSSO, CORTO, E COLORITO DI ROSSO.

È molto migliore, e più odoroso dell'antecedente.

50. REGINA, o UVA REGINA.

Specie di uva bianca e grossa, che si tiene a pergola specialmente nei giardini all' esposizione di mezzogiorno. Farebbe vino bianco e dolce, ma si mangia in uva, conservandosi anche sulla pianta per quasi tutto l' inverno con qualche diligenza. È di un ottimo gusto non molto diverso dalla *Seralamanna*.

51. RINARDESCA GROSSA.

Varietà della specie detta *Rinardesca comune*, l' una l' altra la stessa specie di uva, e di vite detta altrimenti *Vaiano*, come può vedersi al N.º 60.

52. SANTA MARIA.

Quest' uva è di qualità bianca, e comincia a maturare ai primi di agosto divenendo picchettata di scuro chiaro. Fa abbondante frutto, ed ama il terreno asciutto, e mezzanamente grosso e pastoso, e il clima caldo. Produce vino bianco, dolce, delicato odoroso, e sottile, onde riesce gustoso a beversì specialmente dalle donne. Mescolata quest' uva con altra fa ottima lega, qualora in specie si voglia dare ai vini dolcezza, e odore.

53. SAN PIERO, o UVA DI S. PIETRO, *detta ancora UVA GROSSA DI SPAGNA*, e UVA SPAGNUOLA.

È di color rosso, e produce un vino eccellente, quantunque non colorito a proporzione. Sono molto tagliate le sue foglie. È poco diffusa questa vite in Toscana.

54. SAPAIO GROSSO.

Così è dimandata quest' uva nera perchè se ne fa la *Sapa* e la *Mostarda*. Generalmente non si mette con altre uve nel tino.

55. SAPAIO COMUNE.

Serve per l' uso stesso dell' antecedente, dal quale solo differisce per esser di grappoli, e granelli minori.

56. SERALAMANNA.

Uva grossa, bianca e dolcissima, che si tiene a pergola, e si mangia comunemente in natura, ma che, mescolata con altre uve di sapore austero e spiritoso, rende un vino eccellente. Si chiama anche volgarmente *Salamanna*, o *Seralamanna* da messer Alamanno Salviati, che la fece venire dalla Spagna o dal Portogallo, e forse precisamente dalla Catalogna.

57. TRIBBIANO FIORENTINO.

Ben maturata quest' uva bianca diviene del colore dell' ambra. Produce molto frutto la pianta in grappoli mediocrementemente grossi, lunghi, e radi, di granelli tondi, passabilmente grossi, e di buccia gentile. Ama il terreno asciutto, alquanto grosso e pastoso, come pure il clima caldo, quantunque prosperi anche a ponente. Vegeta poi particolarmente nella terra calcinosa, come nel *galestro* o *galestrino*. Fa il vino chiamato *Tribbiano*, di color bianco, giallo, e dolce, ma spiritoso, odoroso, sottile, grato, durevole, e soprattutto molto salubre. Lega anche maravigliosamente bene con ogni altra sorta di uva.

58. TRIBBIANO DI SPAGNA, *altrimenti detto UVA GRECA BIANCA*.

Ogni anno ne fa in abbondanza in grappoli grossi e serrati, di granelli tondi, grossi e di buccia gentile, che maturati bene diventano gialli-chiari. Vuole il perfetto

mezzogiorno, ed il terreno asciutissimo, come il *galestro* o *galestrino*, senza sabbia o rena. Fa il vino dolce, bianco-giallo, molto spiritoso, sottile, odoroso, e grato, e lega bene con tutte le altre uve.

59. TRIBBIANO PERUGINO.

Differisce dal nostro per esser meno dolee, anzi acido, o aspro, come suol dirsi.

60. VAIANO, o VAIANO ROSSO.

Quest'uva, chiamata anche *Rinaldesca*, matura un poco più tardi delle altre, ed è di color rosso. Fa molti grappoli grossi, radi, di granelli mediocri, tondi, e sodi. Ordinariamente vuole un clima caldissimo, ma si adatta anche a ponente, ed ama il terreno di buon fondo, grasso e pastoso purchè non ritenga l'umido. Ne viene un vino molto gagliardo, colorito, grosso, ma senza odore, ed è ottima quest'uva per mescolarsi con altre odorose, e producenti vino sottile.

61. VERDEA BIANCA, altrimenti BERGO BIANCO.

È bellissima quest'uva matura, trasparente, e abbondante, in grappoli ora stretti, ora radi, di granelli grossi, tondi, e di buccia gentile. Ama il clima molto caldo, come il tribbiano di Spagna, e fa il vino dolce, e bianco che partecipa del verdo gnolo, poco spiritoso, ma odoroso, grato, gentile, e stimabile a beversi solo. Si fa questo vino in più luoghi della Toscana, ma specialmente in *Arcetri*, talchè venne così lodato da un nostro poeta:

Versato omai versate

Anfore preziose in questi vetri

Manna del Chianti e nettare d' Arcetri.

62. VOLPOLA, o VOLPOLA BIANCA, altrimenti detta CIMICIATTOLA.

Maturata che sia, è di un color giallo appannato, e picchettata di scuro quest'uva, molto abbondante di grappoli grossi, granelli alquanto bislungi, piccoli, di buccia sottile e gentile. Vuole il caldo, ed il terreno come il *Tribbiano di Spagna*. Fa il vino giallo-chiaro, assai spiritoso, molto odoroso, grato e stimabile. Mescolata con altre uve

dà odore agli altri vini bianchi, chiamati in Toscana *Moscadelli*.

63. UVA COTONA.

Questa specie è conosciuta, e coltivata particolarmente nel territorio di *Montepulciano*, ed entra per la sua parte a produrre il vino migliore di quel luogo.

64. UVA detta BRUGANICO GENTILE.

Anche questa specie è conosciuta e coltivata come l'antecedente.

65. UVA detta FORTE DI SPAGNA.

Produce vino di gran corpo e generoso, e però si mescola quest' uva con altre per farne vini scelti eagliardi.

66. UVA o VITE DI DAMASCO.

Questa vite getta molta uva in grappoli assai grandi, con granelli grossi, neri, ed ovali.

67. UVA DI GERUSALENME.

Fu portata da alcuni religiosi dalla Palestina. Fa grappoli radi, lunghissimi, di granelli piuttosto piccoli, e produce ottimo vino. Si mescola con altre uve per fare dei vini scelti sul gusto del *Leatico*.

68. UVA GALLETTA.

Questa si tiene a pergola, di granelli verdi, chiari, lunghi due pollici e più, e curvi come i reni dei galli. Matura che sia è molto dolce, e perciò mangiasi in uva senza farne vino.

69. UVA LUGLIOLA.

In luglio, o ai primi di agosto matura quest' uva ottima a mangiarsi. Avendo granelli più piccoli, per questo differisce dall' *Uva turca*.

70. UVA detta MARZOMINO, o MAZEMINO.

Quest' uva nera è forse la stessa che *Zeppollino* o *Uva Tedesca*, e si coltiva da alcuni nel *Chianti* e a *Montepulciano*, entrando nella composizione di quei vini. Nel *Vicentino*, di dove è venuta, si chiama propriamente *Marzemino*, e ne fanno un vino che porta l'istesso nome, che è salutare, e che dicono potersi bere senza danno dai gottosi.

71. UVA NERA D' AMBURGO, o di M. WARNER.

È di granelli mediocrementemente grossi, di color nero molto bello, e dà il vino del gusto del moscado.

72. UVA ROSSA D' AMBURGO.

I granelli di quest' uva sono rossicci, e vellutati in grappoli grossi. Rende molto vino, e di ottimo sapore.

73. UVA PARADISA.

Uva bianca, grossa, e molto dura : perciò si serba per l' inverno, e si vende per mangiarsi per frutta, essendo di squisito sapore.

74. UVA PASSERINA, o DI CORINTO.

È piccolissima, e ben matura ha il colore dell' ambra. Da noi vien conosciuta sotto il nome di *Uva Passera*. Prosciugata serve per condimento delle vivande, e annastata con altre uve produce un vino dolcissimo. Siccome però fa poca comparsa per la sua piccolezza, perciò torna più conto l' appassirla, e venderla così in natura.

75. UVA detto PICCOLITO.

Specie d' uva coltivata nei Friuli, e dalla quale in quel paese si fa vino squisito conosciuto sotto il nome di *Piccolito*.

76. UVA detta RESECCO.

Altra specie coltivata particolarmente nel Friuli, e dalla quale si fa in tal paese un vino ivi chiamato collo stesso nome.

77. UVA o VITE, DI SAVOIA, o del DELFINATO.

È di granelle ovato, e di color nero quando sia matura, di grappoli molto grandi, e di bella veduta, la quale a stento matura in Francia, e mai in Inghilterra.

78. UVA SVIZZERA.

Quella che si conosce presentemente non è di gran bontà, ma si coltiva nei giardini come cosa rara e per bellezza, essendo a grappoli variegati di bianco e di nero, producendo anche grappoli ora tutti neri, ora tutti bianchi, e ora mezzi neri e mezzi bianchi.

79. UVA DI TRE VOLTE.

Vien così detta non perchè tre volte all' anno produca

il suo frutto, ma perchè i suoi granelli sono grossi tre volte più delle altre uve comuni. Serve per mangiarsi, e non per farne vino. Solo si mette con altre uve per averne un vino dolce, che non debba bastare. È nota a sufficienza per non aver bisogno di essere d'avvantaggio descritta. Si chiama anche *Agresto*, perchè può farsene dell'ottimo.

80. UVA detta TINTO DI SPAGNA.

È di una squisitezza, e dolcezza inarrivabile, non infradicia mai, e serve mirabilmente ad accrescere il colore ai vini, essendo il color rosso molto pieno, e per dare ad essi della delicatezza, e della grazia.

81. UVA TUFO, così detta in Toscana.

È grossa, bianca, ammosta molto bene, e mescolata con altre uve di buone qualità, rende copioso e buonissimo vino.

82. UVA TURCA.

Come la *Lugliola* è bianca e tonda, e solo da essa differisce per essere di granelli più grossi. Matura egualmente in luglio, o ai primi di agosto, e perciò troppo innanzi al tempo della vendemmia, onde non serve per farne vino, ma si raccoglie in tali mesi, e vendesi per mangiarsi come frutta.

83. ZEPPOLINO, o ZEPPOLINO IMPERIALE, altrimenti UVA TEDESCA.

È di ottima e bella qualità, di color rosso pieno, copiosa in grappoli mediocri, raccolti e serrati, di bei granelli, grossi, tondi, e sodi. Vuole il mezzogiorno perfetto, ed il terreno sciolto e sassoso, che prenda bene il caldo, non facendole pregiudizio la ghiaja, nè l'arena purchè queste sostanze non superino in proporzione la terra buona. Fa il vino di color rubicondo e spiritoso, ma molto grosso, crudo, senza odore; onde non è praticabile a beversi solo, facendo bensì quest'uva buona lega mescolata con altre in giusta quantità.

84. ZIBIBO.

Uva di granelli bislungi, e di color vinato chiaro, che

in Sicilia matura perfettamente, ma appresso di noi risante dell'agro, e perciò mangiasi in natura.

85. ZIBIBO TONDO.

Specie di color nero, e più picno dell'antecedente, che matura benissimo, e riesce ottimo per dar corpo e soavità agli altri vini.

86. ZUCCAIO GROSSO.

Tanto questo che il susseguente sono di specie bianca, ammostano molto, e rendono ottimo vino e delicato. Servono eccellentemente per fare i vini bianchi.

87. ZUCCAIO MINUTO.

Differisce solo dall'antecedente per la piccolezza dei grappoli, e dei grancelli.

Oltre queste specie di viti, cognite generalmente in Toscana, altre ve ne sono state introdotte dall'estero anche recentemente per farne degli sperimenti. Riuscendo essi felici, io consiglio il vignajuolo di volerle provvedere anche per i suoi vigneti. Il pretendere di non deviare dalle vecchie abitudini, sia in genere della coltura delle piante, che di qualunque altra pratica campestre, è un sentimento da stolidi, e da imbecilli, come è un operare da imprudenti l'adottar ciecamente ogni novità, senzachè sia stata confermata per utile da reiterate esperienze.

Facilmente, io approprio con ragione alla Toscana quello che Chaptal scriveva sulla Francia: Felicemente si contano fra noi un buon numero di coltivatori pieni di zelo, di lumi e di attività, che accrescendo la loro fortuna conservano e propagano l'antica reputazione dei vini della Toscana medesima. Possa la moltitudine dei proprietari terrieri prenderli per modello, e contribuire alla ricchezza di uno stato, che in questo genere di coltura non ebbe un tempo rivali. La Toscana sola può raccogliere nelle sue campagne, senza niente togliere alle terre poste a sementa, una bevanda grata e salubre non solo per il bisogno de suoi abitanti, ma per convertirla in una branca del suo Commercio il più lucrativo, ed il più considerabile che esista ai giorni nostri.

Nel dar termine a questo mio qualunque siasi lavoro non posso a meno di esternare il desiderio più vivo di vedere una

volta tra le mani di tutti i campagnuoli un Manuale dettato dalla buona pratica, e dall'esperienza per la formazione dei vini ad uso veramente Toscano, dietro i miglioramenti che vi sono stati anche di recente introdotti, e riscontrati utilissimi. Trascurate in questo Manuale quelle pompose teorie sui principj della fermentazione, e suoi progressi, sulle parti chimiche, ec., cose tutte generalmente dettate da chi vive in città e poco osservate in campagna, e niente intese da chi esercita l'agricoltura; vorrei che l'enologo anche il più idiota fosse guidato gradatamente, come per mano, dal momento della vendemmia fino a quello dello smercio del suo vino da semplici e nudi precetti, come per esempio: *nella vendemmia osserva il giusto punto di maturità; poni l'uve perfettamente infrante nel tino; questo tienlo coperto; imbotta subito che il vino è schiarito, ec. ec.* Un libretto di questa sorta quanto più facilmente, e volentieri sarebbe accolto di tanti voluminosi trattati su tal proposito, che sono o non letti, o non intesi, quando si scostano da quella semplicità, e chiarezza troppo necessaria a chi esercita l'arte agraria!

L'unico difetto dei moderni vini della Toscana, ce lo dice anche il dott. Giovanni Targioni, è quello di avere una troppo breve vita, e di morire nell'infanzia e nella puerizia rispetto ai vini antichi: peggio è però che non abbiamo adottato il modo di farli giungere a quella robusta vecchiaja, alla quale arrivavano felicemente nella Toscana medesima, ed arrivano attualmente in paesi più infelici di clima e di terreno che il nostro. Peggio è altresì, che a riserva dei sinceri, scelti, o perfetti, *Montepulciano, Chianti, Artimino, Dorcia, Aleatico, e Moscado di Castello*; quasi niun altro ve n'è che regga a lunga navigazione senza guastarsi. Questo fatale difetto reca un inestimabile danno alla Toscana, poichè se ella non ne procura il rimedio, mai potrà lusingarsi di fondare sui suoi vini un capo vivo e fruttuoso di commercio, utile non solamente ai proprietari terrieri, ma all'universale tutto della medesima; nè potrà altrimenti appropriarsele quanto Plinio, scrivendo delle viti, diceva: « Il cui principato è tanto peculiare d'Italia, che con questo solo par che ella abbia potuto vincere tutti gli altri ancorchè odori-

feri vini di tutte l'altre nazioni, sebbene niuna soavità si possa mettere innanzi all'odor loro dovunque elle fioriscono. »

Adottato che fosse una volta, ed assicurato generalmente il metodo di rendere i nostri vini durevoli in bontà per molti anni, e capaci di reggere alla navigazione dentro a botti, e caratelli, anzi di venir da essa perfezionati in qualità; non vi ha dubbio alcuno che sarebbero assai graditi, e ricercati in lontani paesi e comprati a buoni contanti, e riuscirebbero una benedizione per noi; e se non altro ci rinfrancherebbero da quelle tante migliaia di zecchini, che il lusso fa ogni anno uscir dallo stato per comprare manifatture straniere.

Possa questo mio desiderio vedersi sollecitamente realizzato, e ne risulteranno immensi universali vantaggi.

Proprietari, volete voi che le campagne e i vigneti specialmente rendano sempre frutti abbondanti? Rammentatevi di quella massima, che io non cesserò mai d'inculcare ai campagnuoli ad onta di dovermi ripetere mille volte, che non sono, cioè, le molte terre, ma le coltivate con tutta diligenza quelle che rendono abbondantissimi frutti, come fu insegnato anche leggiadramente dal più volte citato *Tansillo* nel suo *Podere* quando cantò:

*Poca terra e ben colta assai più rende
Che molta e mal trattata; ond' uom dovria
Tor men di quel che'l braccio suo si stende.*

Imprimetevi finalmente bene nella memoria, per insegnarlo poi anche ai vostri contadini, il seguente Apologo:

*Un saggio contadin venendo a morte,
Acciò che i figli in coltivar la terra
Si esercitasser dopo lui più forte:*

*Figli, lor disse, io moro, ed ho sotterra,
E nella vigna il più de' beni ascoso;
Nè mi sovvien del cespò ove si serra.*

*Morto il padre, i fratei senza riposo
A zappare, e vangar tutto il dì vanno,
Ciascuno del tesoro desioso,*

*La vigna s' avanzò dal primiero annò;
E i giovinetti inteser con diletto
Del pro vido vecchion l'utile inganno.*

MANUALE DEL PECORAIO



CAPITOLO I.

In quanto pregio fosse tenuta la Pastorizia dalla più remota antichità, e vantaggi che può risentir la Toscana dalla maggiore, o miglior cultura delle Pecore.

- „ Or l'altra parte incalza,
„ Ben maneggiar d'Agne e di Capre i branchi:
„ Pastori all'opra; aspra, farà gran merto.
„ Nè io mal mi so, qual sia lavor, vittrici
„ Trar note, e umil ben maneggiar soggetto.

VIRG. GEORG.

Che in sommo pregio fosse tenuta la Pastorizia dalla più remota antichità, ci venne insegnato da uno dei più dotti ed eruditi scrittori romani *Marco Terenzio Varrone*, che diciannove secoli fa scrisse in tal proposito quanto mi compiacchio adesso di compendiare. Tra gli antichi, i personaggi più illustri erano pastori, come rilevasi dagli autori Greci e Latini, i quali chiamarono i loro eroi ora proprietarj di molti agnelli, ora di molte pecore, ora di molti buoi. Raccontano ancora esserci state alcune qualità di bestiame le cui pelli erano d'oro, per dinotare il loro gran valore, come quello di *Argo*, per cui *Atrèo* si lamenta che gli fu rubato da *Tieste*; quello di *Aeta* nel Colco, ove erano alcuni arieti, per acquistare il cui vello partirono personaggi di regia stirpe conosciuti sotto il nome di *Argonauti*. Tale era finalmente quello che

trovavasi presso gli *Esperidi*, paese della Libia, da cui Ercole trasportò nella Grecia i *pomi d'oro*, i quali, secondo l'uso antico di esprimersi, altro non sono, che le capre e le pecore.

Se poi dai nostri più remoti antenati non fosse stato molto stimato il bestiame, gli astronomi non avrebbero, nella descrizione del cielo, tolto da esso dei nomi per distinguere i segni dello *Zodiaco*, dando perfino all'ariete ed al toro la preferenza sopra Apollo ed Ercole (ed erano questi venerati come Dei), collocati nel secondo posto sotto il nome di *Gemelli*. E molte contrade della terra non trassero forse i loro nomi da quelli del bestiame? Da una parola greca, che significa *capre*, fu denominato il mare Egèo, da *toro* il monte Tauro; da *Cavallo castrato* il monte Centario; da *bue* i due Bosfori; finalmente da *cavallo* la Grecia, da *vitello* l'Italia.

L'istesso Popolo Romano ebbe la sua origine da un pastore, che tale fu Faustulo, il quale allevò Romolo e Remo, essendovi perfino dubbio che questi pure fossero pastori; e nella fabbricazione di quella *superba città* vennero adoprate un toro e una vacca insieme aggiogati, per descrivere il luogo delle mura e delle sue porte. Scelsero di più i Romani medesimi per impronta delle loro prime monete una pecora, formando della voce *pecus* i vocaboli di *pecunia* e *pecunium*, ed altrettanto fu praticato dagli ebrei. Che se in alcuni tempi furono trascurate le pecore dagli Egiziani, che odiarono perfino i pastori, deve credersi che ciò unicamente derivasse dall'abbondanza dei loro lini, coi quali potevano far di meno delle lane per il loro vestiario, e per gli altri oggetti necessari alla vita.

Ora dal bestiame in generale passando a parlare delle pecore, e di quelle dell'Italia particolarmente, osserveremo, che questa provincia non ebbe l'ultima rinomanza per l'eccellenza delle sue lane, come ci

viene attestato da Catone, il primo scrittore agronomo fra i Romani, da Plinio, da Columella, da Palladio, e da tutti gli antichi che trattarono di cose campestri. Anzi tanta cura si ebbe un tempo di questo prezioso prodotto, che, ad imitazione degli Attici nella Grecia, si arrivò perfino in alcune stagioni dell'anno a coprir le pecore *Tarentine* che avevano finissimi velli, con una rozza gualdrappa, acciò non s'inaspri-
sse la morbidezza, o sconsiasse il natural colore della lana, cosa di cui si riderebbe oggidì come di un'insigne stravaganza: e il citato Plinio ci fa credere, che varie qualità di queste lane si vendevano perfino cento *nummi* la libbra, che corrispondono a lire undici fiorentine incirca; prezzo che sembrerebbe oggi assai esagerato se non si potesse riflettere, che questa derrata, specialmente nella qualità la più fina, era un oggetto di entrata dei più rilevanti per il governo romano.

Rispetto a' bestiami d'ogni genere, di cui le Italiane contrade tanto abbondavano, debbonsi contare specialmente le pelli e le lane, delle quali l'uso era allora superiore di molto a quello d'oggiogiorno, come fu scritto da un moderno autore, parlando delle nostre antiche naturali ricchezze. Perciocchè non usandosi nè lino, nè seta nel vestire, nè tele per le trabacche dei soldati, bisognava che le pelli e la lana supplissero a tutto questo, talchè uno stesso mestiere non punto malagevole, come è il pascere e guardare le greggi, serviva a tutti i principali bisogni del vivere umano; cioè a fecondare i campi, a provvedere semplici e salubri cibi, come sono tutti i frutti degli animali, a coprir nei campi le armate, e a fornire il vestimento di ogni uomo.

Ma una cosa principalmente devesi in tal proposito notare ed è, che in tanto uso di lane, di cui si vestiva universalmente, senza distinzione di grado e di sesso

tutta la nazione italiana, non si parlava quasi che punto di lane di Spagna e di Levante nè per la morbidezza nè pel colore. Le famose lane di Mileto si contarono da Plinio nel terzo grado di eccellenza, e posposte perciò a due generi di lane d'Italia, fra le quali quella dell'Apulia era la più stimata, e la più lodata. La porpora di Tiro cominciò ai tempi di Cesare, per vezzo, o per pompa e sfoggio di chi amava le cose nuove e il gran lusso; laddove fino allora, e tuttavia per lungo tempo dopo, quella di Taranto fu in grandissimo pregio e celebrità.

E non solamente le lane dell'Italia meridionale, che sono ancora in qualche conto nei lanifizi moderni, ma di varie sorti ne lodano gli antichi scrittori di quei paesi, che or si comprendono nella Lombardia. Quelle di Padova, che si contavano di qualità mezzana fra le altre più morbide, e più sottili di queste provincie, servivano anche ai tempi di Augusto a tessere preziosi tappeti, o a far tabarri e guarnacche. E siccome le lane dei paesi vicini al Po erano sopra tutte le altre di Europa pregiate per la splendida bianchezza, così famosissime erano quelle di *Pollenza*, vicino al *Tanaro*, per l'eccellente nero naturale.

È ben vero, io lo so, che quando i Romani ebbero conquistate le Spagne, e che cominciarono a usarsi quelle lane, furono trovate più morbide e molli, e perciò anteposte a quelle d'Italia; ma, secondo quello che scrive Varrone, gl'intendenti di cose domestiche preferivano sempre alla Spagnuola la lana Italiana, e specialmente la Pugliese come più durevole, e di uso migliore.

Nè la nostra Toscana tenne in minor conto delle altre province dell'Italia la cultura delle pecore; anzi tutto ci porta a credere che in esse fondasse uno dei principali rami della sua ricchezza. Dove infatti esistono pecore non può mancare la lana, e con questa

necessariamente il lanificio. Ora qual città dell'Italia, e dirò dell'Europa intera, fuvi un tempo, in cui, come in Firenze, fiorisse l'arte della lana? Nel secolo decimoquinto vi si numeravano non meno di dugento settanta botteghe di panni, che ne fabbricavan annualmente circa centomila pezze, senza contar quelle che dall'estero venivano a condizionarvi, e che davano la sussistenza a circa trentamila persone.

Perfezionata tra noi quest'arte, ma non introdottavi, come alcuni opinarono, dagli *Umiliati* (ordiu che, nato nella disgrazia e nella persecuzione, fu un tempo il più vantaggioso all'umana società), arrivò a tanta eccellenza, che i panni dell'Inghilterra e della Francia non poterono di gran lunga reggere al confronto dei nostri; anzi a tanto alto grado era arrivata l'arte dei Fiorentini di *cardare*, *cimare*, *assettare*, *piegare*, e principalmente di *tingere*, che pochi erano i panni in Europa non ordinari, che non fossero passati per le loro mani. Qual immenso guadagno non portò a Firenze questa manifattura, finchè gli stranieri non impararono l'istesse suezze dell'arte!

Per tanti canali, ci dice uno nostro storico (e il più copioso fu quello dell'arte della lana), correndo l'oro a Firenze, si comprende agevolmente, che ella doveva divenire una delle più grandi città dell'Europa. Gareggiava con Venezia, e non cedeva forse che a lei. Su questo fondamento principale di ricchezza potè una piccola città di Toscana fare quelle grandiose spese, delle quali esistono dei monumenti nelle pubbliche fabbriche, ma molto più nell'istorie, in cui son registrate immense somme spese nelle guerre. Quella contro il Visconti, detto *Conte di Virtù*, costò tre milioni e mezzo di fiorini d'oro, cioè quindici dei nostri, in meno di due anni. Nello spazio di ventinove anni, dal 1377, al 1406, in sole guerre furono spesi undici milioni e mezzo di fiorini d'oro:

in molte altre vennero profuse immense somme. Settanta sole famiglie, dall'anno 1430 fino al 1453, pagarono in conto di gravzze quattro milioni, ed 875 mila fiorini d'oro. Se a queste sommesi aggiungono i grandiosi prestiti fatti a tanti sovrani, prestiti che non più si restituivano; i donativi agl' Imperatori per averne il favore, o placarne l'animosità, alle compagnie di masnadieri, ovvero soldati, che infestavano l'Italia; si scorgerà che la fiorentina repubblica, sì piccola di territorio e popolazione, spendeva delle somme, che gareggiavano con quelle spese ai nostri tempi dall'Inghilterra, e dall'Olanda. Diceva Bonifazio VIII, a *Carlo di Valois*, fratello del re di Francia, che aveva spedito a Firenze sotto pretesto di pacificare le discordie: « Ti ho mandato alla fonte dell'oro: se tu non ti sei cavato la sete tuo danno. »

Io ben lo so che nè la sola Toscana, e neppure l'Italia potevano somministrare a Firenze la quantità, e la qualità stessa delle lane capaci di supplire alla manifattura di tanti panni e sì fini; e che conveniva farne venire dal Portogallo, dalla Spagna, dall'Inghilterra, dalla Francia, da Maiorca, e da Barberia; ma so egualmente che colle nostre lane si fabbricavano i panni più ordinari, ma buoni, detti *bigelli*, *pignolati*, ecc., che bastavano al vestiario, e ad altri usi decenti della popolazione.

Ora da questi brevi cenni storici sullo stato dell'antica pastorizia, richiamando io i proprietarj alla maggior cultura delle nostre pecore, a moltiplicarne, migliorarne le razze, non pretendo già di voler ricondurre la Toscana a quella supremazia nella manifattura dei suoi panni, che le dette un tempo rianza e ricchezze. Sarebbe questo, sono il primo a convenirne, un sogno di riscaldata fantasia. Adesso, conosciuto dagli esteri il segreto di fabbricarne dei sopraffini, e più accorti di noi nell'arte di ridurre a

perfezione le lane; variati inoltre gli andamenti politici, e commerciali, e migliorata la nostra agricoltura, tutte queste circostanze ce lo impediranno per sempre. Ma vorrei, che la Toscana nutrisse tante pecore di ottime razze, che fossero capaci di somministrarle tutta quella lana, che le è necessaria per il vestiario, se non dell'intera sua popolazione, almeno di quella porzione di essa, che vive del lavoro meccanico delle proprie mani, della quale fanno parte necessariamente i contadini. Si cesserebbe in tal guisa di mandare all'estero tanto danaro quanto ne occorre per supplire a ciò che ci manca in lana, in pelli, in carne, in formaggio, ecc., danaro che disgraziatamente mai più ritorna tra noi.

Manifestato altra volta al pubblico questo mio ragionevolissimo desiderio, in una Memoria « Sulle Pecore » inserita nel primo fascicolo del *Giornale Agrario Toscano*, 1828, contemporaneamente fu replicato alla Memoria medesima, con annotazioni, a mio parere non opportune, che tal desiderio era parto di un principio non ben ponderato, ed un errore comune a chi non vede bene addentro nelle scene economiche; che quest'errore equivaleva alla pretensione che ogni nazione, anzi che ogni famiglia basti a sè stessa, producendo e lavorando tutto quello di cui ha bisogno, e che ogn'individuo sia contadino, tessitore, sarto, calzolaio, muratore, ecc., cioè che per imparare mille mestieri non ne apprenda alcuno, e per non essere dipendente dagli altri sia mal nutrito, mal vestito, male alloggiato.

A questa esagerazione di conseguenze di un'idea che io sostengo verissima, conseguenze prodotte da una sfrenata fantasia, la quale, grazie al Cielo, non mi si apparteneva, mi si aggiunse una lezione sul fantasma che mi aveva impaurito, sul danaro cioè che esce dallo stato, il quale in sostanza non è che il

rappresentante dei prodotti del nostro suolo, della nostra industria, e delle nostre manifatture, poichè nei prodotti, qualunque siano, consiste la ricchezza delle nazioni.

Così dissi mi s'insegnava, ed aggiungevasi poi uno squarcio di morale in proposito del lusso dei contadini, dei quali deplorai, e deploro anche adesso altamente l'abitudine di vestirsi di esteri panni; terminando però gli annotatori con avvertimenti delicatamente, che proponevasi di porre in ridicolo coloro i quali pretendono che i campagnuoli si vestano di *ra-scelta, accia*, e facciano tagliare i loro vestiti come al tempo dei Longobardi. Non curate punto le facezie su ciò che nè avevo detto, nè era mia intenzione dire: dopochè il pubblico potè render giustizia ai principj da me espressi nella citata Memoria *sulle pecore*, ed a quelli degli autori delle note, rispondo brevemente nella prima occasione opportuna che ora mi si presenta come appresso.

Io nego che i prodotti del suolo, o dell'industria siano le vere, e sole ricchezze di una nazione. Infatti è ella ricca quella provincia, le cui derrate restano ammucciate nei magazzini per maucauza di compratori, malgrado del loro prezzo bassissimo? È ella ricca quella quella nazione, i prodotti delle cui manifatture ingombrano il suo paese, e gli esteri mercati senza trovare acquirenti, benchè a prezzi meschinissimi? Io dico che quella provincia è povera per non sapere produrre, e che quella nazione è povera egualmente perchè produce senza previsione, e senza criterio: nell'una e nell'altra il denaro si è convertito nelle derrate, e nelle merci mancanti di spaccio, ed è sparito questo unico e vero rappresentante della ricchezza per essere stato impiegato in ciò che non lo riproduce. Ricca dunque superiormente alle altre è quella nazione, i cui variati prodotti la rendono biso-

gnosa il meno possibile di quelle dell'altre, egualmente che quella che ha un superfluo da vendere e un sopravanzo di numerario superiore ai suoi bisogni ordinari. Questo sopravanzo è ciò che costituisce la vera ricchezza perchè non si consuma, perchè non perisce, perchè è il fondo di riserva destinato a por riparo ai pubblici disastri, i quali, attesa l'esistenza di quello, non impoveriranno mai la nazione, quando non siano eccessivamente prolungati, o tali da distruggerne affatto la vitalità. Ricco non è colui, la cui entrata non serve se non al proprio, benchè comodo, sostentamento: la ricchezza sta nel superfluo. Ma io abborro il laberinto delle teorie, ed abbandono questi astratti ragionamenti per sostenere col fatto la verità di ciò che asserii, e che ora mi compiacchio di ripetere.

Nella Toscana si contano centomila poderi, e ciascuno di questi ripartitamente può nutrire quindici pecore. Verificata questa ipotesi ne avremo un milione e cinquecentomila. Supposto che questi animali conducansi ad un mediocre miglioramento, tale almeno da far produrre quattro libbre di lana per capo, ne avremo sei milioni di libbre interamente. Si calcola a trecentomila il numero delle pecore, che dagli Appennini ogni anno si partono per andare a passar l'inverno nella Maremma, e deve dirsi, a lode del vero, che la Pastorizia vagante è migliorata assai in Toscana da alcuni anni, mentre stazionaria o retrograda è soltanto presso i contadini. Queste trecentomila pecore già producono tre libbre di lana ciascheduna. Migliorate anch'esse col migliorare delle razze, ne produrranno almeno quattro libbre; e il numero, che ogni anno si aumenta, potrà giungere a mezzo milione; per lo che il nostro territorio è in grado di somministrarci otto milioni di libbre di lana buona.

Attualmente può valutarsi a dieci capi al più per

podere il numero delle pecore esistenti in Toscana, e ad una libbra di cattiva lana per capo il loro prodotto, che, cumulado con quello delle pecore marenmiane, ascenderà a un milione e novecentomila libbre. Ecco, dunque, che mediante un miglioramento facilissimo, e pochissimo dispendioso avremmo un aumento di sei milioni e centomila libbre di lana nell'annuo prodotto; e poichè il miglioramento stesso avrebbe pur luogo nella qualità della lana, io credo di non ingannarmi a fissarne il prezzo, non suscettibile di ribasso, a scudi dodici il cento delle libbre. Da ciò deriverebbe un aumento di numerario di settecento trentadue mila scudi, che resterebbero in Toscana, oltre il danaro proveniente dal maggior prezzo sul milione e novecentomila libbre, al quale calcolai ascendere il prodotto attuale delle nostre pessime lane. Che se poi si aggiunge a questa vistosa somma l'aumento del formaggio (e dell'ottimo ne facciamo in Toscana), delle pelli e delle carni per il macello, oggetti tutti che pure ci rendono tributarij degli esteri, quanta maggior ricchezza ne deriverebbe per noi?

In questo brevissimo ragionamento mi pare di aver provato il mio assunto, senza aver punto preteso che ognuno impari l'arte del contadino, del sarto, del calzolaio, del muratore, del legnaiuolo, ecc. Resterebbe ora a dimostrare l'utilità che nascerebbe dal vestirsi, specialmente gli artigiani e i coloni, di buon panno Toscano, tutto di lana, e fortemente tessuto, piuttosto che di estero panno, leggerissimo e misto di cotone: ma qui la cosa è tanto evidente, che credei fare un torto all'intelligenza dei miei lettori, scendendo a provare col ragionamento ciò che si rende manifesto al più rozzo senso comune. Dirò solo, sicuro come sono di non ingannarmi, che uno dei principali motivi, per cui in alcune provincie tanto rimpoverirono i contadini, quello si fu di non far uso

altrimenti nel vestiario di lana delle proprie pecore, perchè non più si allevarono nei loro poderi, ma di acquistarlo tutto dai rivenditori, anche a carissimo prezzo, colla mira di ottenere lunga dilazione al suo pagamento.

E il rinvilimento stesso dei generi cereali, senza speranza alcuna di vederli risalire ai prezzi, in cui li vendemmo varj anni fa, e l'aumento delle imposte, e i maggiori bisogni della vita, generalmente incivilita, non dovrebbero portarci a rivolgere le nostre cure verso le pecore, ramo di bestiame il più fruttifero, e che, ben custodito, potrebbe renderci non meno di un annuo frutto corrispondente affatto al suo valore? La seta, dopo la lana, fece un tempo la nostra ricchezza, e ci dette anche dei vistosi prodotti la cultura della paglia, e la manifattura dei cappelli. Ognun adesso rifletta in quale stato di decadenza si trovino questi due rami d'industria, e di rurale economia. Ma, quanto alla lana, il popolo non cesserà mai di filare, e di restare occupato in tutte le faccende riguardanti il lanificio, perchè sempre avremo necessità di vestirci. E potrà dirsi, di noi specialmente, quanto fu cantato da un classico Poeta dell'Italia in generale:

*L'industrioso artier suderà all'ago,
Al pettine, alla spola anco fra noi;
Nè mancipia vedrassi agli stranieri
Farsi Italia, cui tutti entro al suo grembo
Tesori accolse liberal natura.*

Io ben lo so, che l'ignoranza e il pregiudizio continueranno ad opporsi a questo miglioramento, perchè portante seco l'aria di novità, quantunque evidentissimo ne sia il vantaggio: ma non per questo dovrà il giudizioso possidente scoraggiarsi, nè abbandonare l'impresa. Che se questa nei decorsi anni in varj possessori fallì, ed alcuni perdettero quasi il capi-

tale impiegato nella provvista delle pecore di razza spagnuola, che chiamasi tra noi colla desinenza italiana *Merini*, o *Merine*; si deve prudentemente considerare che molte cause influirono a questo deperimento, tra le quali non fu l'ultima quella di aver collocato le greggi sotto la custodia di pecoraj inesperti, in luoghi non molto felici per le pasture; e forse anche perchè furono trascurate dai padroni medesimi, che non di rado, mostrando tutta l'attività e lo zelo nei primi periodi di un'impresa, poi l'abbandonano, nè sanno condurla ad un prospero e lodevole fine.

E qui si rifletta anche opportunamente, che in addietro per acquistar dei Merini era necessario ricorrere in lontani paesi, esporli a lunghi e pericolosi viaggi, e pagarli un prezzo sì alto, che sembra tuttora molto esagerato. Ma oggi fortunatamente si trovano anche in Toscana tanti di questi maschi, come osserveremo a suo luogo, da fecondare un terzo e niente meno delle nostre pecore, e che possono acquistarsi anche a nolo per il semplice accoppiamento a tenuissimo prezzo.

Più non esiste (può appropriarsi in compendio alla Toscana quanto il celebre *Dandolo* scriveva riguardo alla già Repubblica Italiana) più non esiste alcun paese incivilito in Europa, in cui la pastorizia non abbia fatto, e non faccia degl'insigni progressi, ed in cui a gara i rispettivi governi non facciano tutti i possibili sforzi per animare, proteggere e premiare i coltivatori.

In mezzo a questo general movimento e a questa patriottica impulsione, sembra che i soli proprietarj della Toscana sieno quelli che abbiano dichiarata guerra alle pecore di ogni specie. E, senza entrare in esame da che tale avversione proceda, dirò solo che l'effetto è assolutamente funesto agl'interessi dello stato, ed al loro in particolare. Infatti chi non vede

che, distrutta anche la pochissima lanaccia, che tali pecore ancora producono, e che unicamente serve per garantire dal freddo un piccolo numero di agricoltori, chi non vede, dico, che dovrà necessariamente ricadere a peso del proprietario, per vie note ed ignote, dirette o indirette, la maggiore spesa, che il colono dovrà fare per procurarsi quanto gli è necessario per coprirsi?

Dissi pochissima lanaccia, poichè si diminuirono talmente le nostre pecore negli anni decorsi, che, oltre all'immensa copia di manifatture estere che entrano in Toscana, vi vengono pure più migliaia di balle di lana per provvedere ad una sola parte dei nostri urgenti bisogni.

E che cosa dee seguire dalla quasi total distruzione delle nostre pecore? Che cosa anzi n'è in parte seguito? I figli dei coloni si abituarono all'avversione per questi animali, e riguardarono all'incirca le pecore come altrettanti lupi; e ciò credè contro esse come un odio ereditario in quelle stesse famiglie, che aver dovevano il maggiore interesse nel ben coltivarle.

Il piccolo colono, che un tempo con tre o quattro pecore formava il letame per quel campo, che atto non era a sostenere nè un paio di buoi, nè altra bestia grossa, ora non ne ha più; e quindi il fondo non produce nè per lui nè pel proprietario, il quale d'altronde vede tranquillamente diminuirsi il valore del fondo stesso. Il colono maggiore, che con venti o trenta pecore trovava un aumento prezioso d'ingrasso a quello che la specie bovina produce, non tenendole altrimenti, viene a defraudare la terra di quella sostanza, che faceva in addietro il suo benessere con quello del suo padrone, e che poteva accrescerlo per l'avvenire.

In tale condizione di cose, di chi è il maggior male?

Dello Stato, il quale vede minorarsi la massa delle sue ricchezze reali, o non portarsi a quell'«laltezza che, e per la sua posizione e per la diffusione de' lumi generali, egli era in diritto d'attendere dai suoi membri.

Qualunque considerazione politica che fatta venisse sopra questa cieca condotta dei proprietari, richiamerebbe essa certamente le più serie provvidenze per parte della pubblica amministrazione. E come no?

Noi manchiamo di lana, e di manifatture di lana; mandiamo fuori dello stato uno tesoro annuale; dobbiamo dipendere dai capricci delle circostanze; e intanto siamo stati testimoni tranquilli non solo della progressiva carezza di tali generi, ma dell'arbitraria distruzione di quelle bestie, che possono somministrarceli.

Noi manchiamo di carni, e mentre somministriamo annualmente somme grandiose all'estero per procacciarcele, ci sforziamo di distruggere l'unico animale, che possa copiosamente offerircele. Tutti sanno in quale alto pregio si tengano dalle primarie nazioni di Europa le carni di castrato, e quanto siano esse giudicate più saporite, e più salubri di quelle stesse della specie bovina.

Noi manchiamo di sego, di letami, di pelli . . . Ma che giova proseguire? Dirò solo che sembrerà strano a tutta l'Europa, che nel 1832 la Toscana continui, salve non molte eccezioni, a far guerra all'animale, che la natura ha destinato a servire più d'ogni altro ai primi bisogni dell'uomo; giacchè e lana, e carne, e sego, e letame, e pelle, e tutto ciò infine che ad esso appartiene, è divenuto una proprietà necessaria de' popoli egualmente inciviliti che barbari, ed ignoranti.

Risoluto pertanto come io sono di continuare a fare ogni sforzo per occupare, durante tutta la mia

vita, un posto il meno inutile ed ozioso nella mia patria, credei far cosa vantaggiosa al pubblico nel presentargli questo Manuale, con cui notando i maggiori abusi, che regnano nelle nostre campagne sul governo delle pecore, volli guidare come per mano il pastore a prestare ad esse quel custodimento, che reclamano dall'uomo per esser prospere e fruttifere. Senza far pompa di astratte teorie, la sola pratica mi sarà sempre di scorta. Il primo passo che propongo da farsi, come più facile e meno dispendioso, è quello di migliorare intanto le nostre razze attuali, accoppiandole con maschi *Merini*, per ridurle in pochi anni con tale incrociamiento alla pura razza spagnuola. Scrivo, è vero, per le piccole greggi, che si possono coltivare nei nostri poderi, ma i metodi da me insinuati saranno applicabili anche a quei branchi numerosi, che si fanno tuttora passare da una provincia all'altra nelle diverse stagioni.

Esposte con candore le da me fatte esperienze sulle mie pecore, e su quelle di altri proprietari di mia relazione, se alcuni mi criticheranno, io risponderò loro colla voce del celebratissimo conte *Carlo Verri*, Che faranno bene se con buone ragioni sveleranno i miei errori; e se un malinteso amor proprio sostituirà al ragionamento poco decenti frasi, sarcasmi e ingiurie, compiangereò il turbamento d'animo del mio prossimo e dell'umana debolezza, e ridendo rimarrò tranquillo. Oh! io sono discreto e galantuomo: chi al pubblico si espone non deve limitare la libertà delle opinioni altrui, nè farla da tiranno; e ben mi è noto che il cervello umano è multiforme, e che in molti è offuscato dalla presunzione, dall'abitudine, dall'autorità, e dall'ignoranza. So altresì che molti ciarlano e la fanno da saccenti, con facile sorriso sprezzando il buon uomo che si sfiata per cacciar loro in testa la verità. Chiunque si diletta della pra-

tica agraria ne ha continue prove: ma io però che da trent'anni in qua amo appassionatamente, ed esercito l'agricoltura, conversando sempre coi contadini, posso assicurare, che a forza di battere, e di replicare i colpi il chiodo entra; ma vi vogliono degli anni. Questa necessità di battere e ribattere è il motivo che mi spinse a ripetere quello che ho detto negli altri miei scritti agrarj, che ci troviamo, cioè, nella necessità di raddoppiare le nostre premure verso i prodotti della campagna, per variarli anche secondo le circostanze dei tempi, e per ricavare dal bestiami, e specialmente dalle pecore, il maggior frutto possibile; da quelle pecore di cui recentemente cantò un poeta:

*Che di tempre migliori altro animale
Dato sperar non era; o guardi al vitto
Che parco ti domanda, o al latte, o agli usi
Delle morbide lane ond' ei si veste.*

E delle quali io raccomando tanto il miglior governo in quella Toscana che chiamar si può col poeta medesimo:

** Di quanto altrui comparto
L' alma Cerere e Bacco e Pale e Flora
Non manchevole madre, e pronta altrice.*

Proprietarj, non prestate orecchio alle rimostranze dei vostri contadini, e dei vostri agenti medesimi. Essi v'ingannano quando asseriscono, che se le pecore non sono adesso fruttifere come lo furono un tempo, ciò proviene dalla diminuzione delle pasture, dalle annate cattive, e da cose frivole di questa sorta. Se parlar potessero questi poveri animali vi direbbero ad alta e lamentevole voce, che ne è l'unica cagione il cattivo trattamento, che in oggi generalmente ricevono. No, non vi è podere in Toscana, anche il più

piccolo, salve pochissime eccezioni, che nutrir non possa un branchetto di otto, di dieci, o di quindici pecore, che, ben tenute, e nutrite, come osserveremo nel corso di questo Manuale, fruttar potrebbero assai più di tante greggi di quaranta e cinquanta, governate col barbaro sistema che si usa ai giorni nostri.

Quando poi, mi giova ripeterlo, in molte parti dell'Italia, anche con lodevole emulazione, si è propagata la coltura delle vere pecore spagnuole, o almeno il miglioramento delle razze indigene, la nostra bella Toscana, che tanto si vanta per industriosa, non dovrà finalmente scuotersi dal suo letargo in questa branca la più preziosa della sua campestre economia? Che possa dargliene un impulso questo mio qualunque siasi rozzo lavoro, ed a me resterà la compiacenza di aver giovato al pubblico bene col *Manuale del Pecorajo*, come intesi di farlo cogli altri del Vignajnolo, e del Piantonista, coll'opera agraria il Padron Contadino, e cogli altri miei scritti; mentre d'altronde procurai a me stesso un vero sollievo, occupandomi nel trattare di un'arte veramente divina, qual'è l'Agricoltura, che ha formato sempre nella mia campestre solitudine quella felicità che possiamo ritrovare in questa vita mortale.

Alcuni scioperati, io lo prevedo, vorranno motteggiare sul tema, che un ecclesiastico, qual io sono, e anche paroco, abbia scritto sul governo delle pecore. Sappiano peraltro costoro che io me ne rido, compiangendo la loro imbecillità. Quando poi avranno imparato a leggere correntemente, potranno riscontrare nel più santo dei libri, che lo studio dell'agricoltura, istituita da Dio medesimo, nobilita anzi invece di avvilire il sacerdozio; e che il sapientissimo fra tutti i re, *Salomone*, non ebbe punto a vergogna ma anzi si fece gloria di ragionare intorno alle piante dal ce-

tro, che sta sul Libano fino all'issopo, che spunta dalle pareti; e discorse delle bestie della terra e degli uccelli, e degl'insetti, e dei pesci.

CAPITOLO II.

Scelta del Pecorajo.

*Doni alle gregge umili un tal Pastore,
Che diligente, parca, e intesa all'opra,
Più che robusto il corpo, aggia la mente*

*.
Che delle gregge sue tal cura prenda
Che non manche il letame ai magri colli,
Nè da coprir la sua famiglia il verno,
E ne' giorni più lieti agnelii e latte,
E capretti e formaggi ai miglior tempi.*

ALAM., COLT.

La madre natura facendo all'uomo uno dei maggiori suoi doni nella Pecora, si compiacque pure di mostrargli colla varietà delle di lei forme esteriori quanto fosse stata ingegnosa. Infatti, senzachè io vada enumerando le tante differenti razze che ci presenta l'Europa, e dirò anche un'istessa nazione, noi sappiamo che nel Chil hanno le pecore una gobba a somiglianza dei Cameli; che nell'India tra Agra e Bengala ve ne sono di un vigore così sorprendente che rendonsi capaci di portare a cavallo, opportunamente insellate e imbrigliate, dei giovanetti all'età di dieci in dodici anni; che in Persia e in qualche altro luogo dell'oriente si vedon fornite di una coda del peso di libbre venticinque e niente meno; che in alcune contrade dell'Africa hanno cinque e sei corna ancora; che al Capo di Buona Speranza se ne trovano con una coda di tanto pregio da costare appunto quanto

tutto l'animale; che al Madagascar, oltre le corna e le code che sopra, sono fornite di lughissime orecchie pendenti: che a Surate di lunghe orecchie egualmente invece della lana stanno ricoperte col pelo; che alla China vi sono piccolissime, e in luogo della coda tengono una mole di grasso; che nella Natolia la lor coda è di un volume sì grande da venir consegnata sopra un carrettino strascinato dall'animale medesimo, ecc. Ma tra tante varietà, credute un tempo perfino favolose, e ora confermate verissime dalla testimonianza di molti viaggiatori degni di tutta la fede, dobbiamo confessare che la razza dei *Merini*, conosciuti da noi col nome di *Pecore Spagnuole*, è realmente la più apprezzabile, come avente molte qualità che la rendono superiore alle altre tutte, nessuna eccettuata.

Gli animali ora domestici, scrisse Buffon, furono un tempo selvatici; e siccome tutti ebbero l'essere senza la partecipazione dell'uomo non si può forse credere, che tutti egualmente abbiano avuto l'ordine di crescere e moltiplicare senza il suo ajuto? Tuttavia se poniamo mente alla debolezza e stupidità della pecora, e se riflettasi che quest'animale, dove non abbia chi lo difenda, non può tampoco salvarsi colla fuga; che ha per nemici tutti gli animali carnivori, i quali pare che lo cerchino a preferenza degli altri e lo divorin per gusto, e d'altronde che questa specie produce poco e poco vive, ecc., ci sentiremo inclinati a pensare che fin da principio la pecora sia stata affidata alla custodia dell'uomo, che abbia avuto mestieri del patrocinio di lui per sussistere, e delle di lui cure per moltiplicare.

Non si trovano infatti nei deserti pecore selvatiche. In tutti quei luoghi dove non impera l'uomo, regnano il leone, la tigre, il lupo colla forza e colla crudeltà: e questi animali sanguinari e distruttori vivono più lungamente, moltiplicano tutti assai più della pecora; final-

mente se noi ora abbandonassimo nelle nostre bosca-
glie le numerose mandre di questa specie tanto mol-
tiplicata, verrebbe ben tosto distrutta sotto gli occhi
nostri, e sterminata dal numero e dalla voracità delle
specie nemiche.

Sembra dunque che la pecora abbia durato, duri,
e debba durare mercè il nostro aiuto, e le nostre
cure; e sembra che non sussisterebbe da sè medesima.
Questo animale è affatto privo di difesa e di forza:
l'ariete non ha che armi deboli, e il suo coraggio
non è altro che una petulanza inutile per esso, mo-
lesta altrui, e che affatto si toglie colla castratura.
Le capre, che pur gli somigliano per molte parti,
hanno assai più sentimento: elle sanno guidarsi,
schivano i danni, e di leggieri si avvezzano ai nuovi
obbietti, laddove la pecora non sa nè fuggire, nè
accostarsi. Per qualunque bisogno abbia di aiuto ella
non si volge all'uomo così volentieri come la capra,
e (ciò che negli animali sembra essere il sommo
grado della timidezza e della insensibilità) si lascia
togliere l'agnello senza difenderlo, senza irritarsi, nè
resistere, e senza manifestare tampoco il suo dolore
con un grido diverso dall'ordinario suo belamento.

Ma questo animale, sì vile e povero per sè stesso,
sprovvéduto di sentimento e privo tanto di qualità
interne, è per l'uomo il più prezioso, è quello da cui
ha vantaggio più immediato e più esteso. Imperocchè
da sè solo può bastare ai bisogni di prima necessità,
somministrando di che nutrirci e vestirci, senza con-
tare gli utili particolari, che si sa cavar dal sego, dal
latte, dalla pelle, ed eziandio dalle budella, dalle
ossa e dallo sterco: talchè sembra che la natura non
abbia consentito a lui nulla in proprietà, e nulla
dato che a condizione di renderlo all'uomo. Per i
quali riflessi con tutta ragione potè cantare leggiadra-
mente l'*Arici* nel suo aureo poema la *Pastorizia*:

*Qual mai fra gli animali indole ottenne
Più mansueta della pingue agnella?
O di che beneficio e miglior dono
Potea natura rallegrar la terra?
E sì pur dolce ancor n'è il suo governo
E lodato lo studio e fortunato,
Che l'uom fa mite di costumi, e porge
Ne' casi avversi refrigerio e pace.*

E ad onta di tutto questo dovremo noi seguitare a veder trascurate le pecore più di qualunque altra sorta di bestiame? Io qui protesto una volta per sempre, che, notando nel corso di questo Manuale i difetti, che generalmente si riscontrano nelle nostre campagne sul loro governo, intendo di eccettuare quei proprietari e quei contadini, che pur ve ne sono, i quali lodevolmente si scostano dalla comune cattiva pratica. Egualmente protesto, che non di rado mi occorrerà di ripetere le medesime cose per maggiormente farle comprendere; tanto mi sembra interessante la materia; domandando anche perdono ai *puristi* se qualche volta mi servirò di dettati, d'idiotismi, di termini villerecci e popolari, ma che stimai più espressivi e adattati all'argomento, riflettendo che il campagnuolo Toscano, a cui particolarmente intendo di parlare, potrà così meglio intendermi.

Al dire della maggior parte dei nostri agricoltori le greggi altra vigilanza non richiedono dal pecorajo che quella di essere allontanate dai seminati, dalle coltivazioni, dai boschi cedui recentemente tagliati; di esser condotte due volte il giorno ai pascoli, buoni o cattivi che siano, e abbeverate qualche volta nelle stalle, dopo lunghi digiuni, quanto non ne possano uscire. Niente altro: talchè a tale impiego generalmente vien destinato il più inetto e imbecille della famiglia colonica, una vecchiarella impotente, e non

di rado un ragazzaccio scapestrato, che si è preso al servizio col minor salario possibile. Tanto disgraziatamente è vera questa cosa, che, per qualificare un tale di buono a niente, si suol dire: Somiglia un guardiano di pecore. E sembrerà incredibile a chi non conversa coi contadini, che sovente il capoccio di alcune famiglie non è in grado di asserire in qual numero precisamente siano quelle disgraziate pecore, che vivono come imprigionate nella sua stalla.

Qual meraviglia dunque, che questi preziosi animali siano ridotti in molte campagne ad uno stato, che fa veramente compassione, e che non rendano altrimenti quel vistoso frutto che render dovrebbero? Io non pretendo già, che il capoccio anzidetto della famiglia egli medesimo sia destinato all'impiego di pecorajo; non esigo che il padrone stesso retroceda alla vita patriarcale, nè che si verifichi in lui quanto Ovidio cantò del più rispettabili cittadini Romani, che

Pascea sue greggi il Senator pur anco.

No, con altri tempi corrono adesso differenti costumi: ma appunto, perchè col lusso sono molto cresciuti i bisogni della nostra vita tanto incivilita, conviene attendere maggiormente alla nostra campestre economia in ogni sua branca, e specialmente al miglior custodimento del bestiame, acciò ci dia il maggior frutto possibile; mentre sarebbe una vera stravaganza il pretendere che tutti i possidenti indistintamente si occupino del suo governo; detta peraltro la prudenza, che con occhio vigilante procurino che i loro fattori e contadini niuna trascurino di tutte quelle premure che possano condurre ad un lodevole felice intento.

Ora dunque io rifletto, che, trattandosi di quel bestiame, che, come abbiamo veduto, più di qualunque altra specie ha bisogno dell'assistenza dell'uomo, do-

vremo destinare all'impiego di pecorajo un individuo della famiglia colonica, sia maschio o femina, dei più vigilantì ed accorti. Questo tale, scelto sempre tra gli adulti, dovrà avere tutto il pensiero delle pecore, come appunto il bifolco lo ha dei buoi, usando verso di esse tutte quelle attenzioni, di cui si parlerà nel corso di questo Manuale, senzachè punto se ne ingeriscano gli altri, salvo il caso di necessità; giacchè è pur troppo vero, specialmente in cose campestri, che quando tutti indistintamente devono aver pensiero di una data faccenda, il più delle volte vien trascurata o fatta neglìgentemente; perchè quel tale dice che la farà quell'altro, questi quello, e così discorrendo.

Se poi in alcuni poderi, attesa la ristrettezza dei pascoli o altre circostanze, il gregge fosse composto di otto o dieci pecore; io non pretendo che un uomo adulto capace di adoprare la vanga resti occupato dalla mattina alla sera nel condurlo alla pastura, ecc. No, ma dico che questo tale potrà destinare un ragazzetto accorto per questa faccenda; mentre però in tutto l'altro loro regime dovrà restare sotto la sua special vigilanza. In questa forma noi potremo educare i nostri contadini fino dalla loro più tenera età al buon custodimento di questi animali, e conoscendo col fatto quanto grandi siano i vantaggi, che somministrano alla famiglia nel vestiario, nel cacio, nel letame, ecc., è certo che sempre più si affezioneranno ai medesimi, ed in conseguenza ne avranno una cura maggiore.

E per ottenere con maggior facilità questo intento io consiglio i padroni, che, in occasione della raccolta delle lane, del cacio, e degli agnelli, vogliano dare una qualche mancia al pecorajo, acciò sempre più prenda coraggio, e raddoppi verso le pecore le sue premure, che non saranno mai troppe, e frutteranno a proporzione del custodimento che se ne avrà e non altrimenti: sarà anche cosa utilissima se tale

incoraggiamento venga esteso a tutta la famiglia colonica.

Quando nei decorsi anni, animato dall'esempio di alcuni giudiziosi possidenti, io volli accoppiare, in tre dei miei poderi, le pecore che vi esistevano della razza comune, cattiva cioè, con un merino, incontrai tutte le difficoltà possibili per parte dei contadini, guidati sempre dall'abitudine, dal pregiudizio, e anche dalla malignità di alcuni, che di mal'occhio soffrono le innovazioni, siano fatte pure nei beni altrui. Ciò non ostante arrivai a vincerle tutte tutte, e adesso sento ripetere da questi contadini medesimi, che dalle pecore principalmente ripetono il loro benessere, e che abbandonerebbero il mio podere per cercarne un altro se dal medesimo volessi toglierle.

Ed ecco come mi regolai con questi tali contadini. Opponevano in principio che accoppiate le nostre pecore coi merini avrebbero tutte abortito, e che da ciò gliene deriverebbe gravissimo danno: ed io loro risposi che questo danno sarebbe ridonato unicamente sulla mia borsa. Dissero che la spesa di un merino a nolo per la fecondazione essendo superiore a quella di un agnello nostrale, questo pure gli arreca un pregiudizio; ed io solo pagai questa spesa di pochi soldi maggiore. Soggiunsero che dovendosi allevare tutte le agnelle meticcie (figlie cioè di merini e di pecore nostrali), non avrebbero potuto incassare per i loro bisogni la metà di quel danaro che solevano ricavare dalla vendita annuale degli agnelli; e promessi di somministrarglielo io stesso. Finalmente rilasciai loro gratis tutta quella lanaccia, o, per meglio dir, pelo, proveniente dalla tosatura delle pecore in quell'annata.

Tutte queste piccolezze, che ad alcuni incauti sembreranno prodigalità, e che io chiamerò danaro posto ad usura al cento per cento, furono corrisposte per

parte dei contadini medesimi dalla promessa che realmente poi mantennero, di custodire le greggi secondo le mie istruzioni. Fatto adesso indubitato si è, che notate a dito nel comune di S. Gimignano mia patria queste mie pecore, che pure ebbi la grata compiacenza di sentirle commendate nei pubblici giornali, una di esse frutta in lana, in cacio, e in agnelli più di sei, e niente meno di quelle altre tenute col barbaro sistema, che si usa dalla più parte dei contadini della Toscana. Questi sono fatti, nè possono smentirsi coi più speciosi ragionamenti in contrario.

Ora io dico, e non potrebbe vincersi coi mezzi da me indicati, o con altri simili, l'ostinazione e l'ignoranza di tanti campagnuoli, che non vogliono scostarsi dagli antichi sistemi agrarj quantunque perniciosissimi? Trattasi forse di volere tra noi dei pocoraj istruiti in maniera da presedere alla custodia di centinaia, e migliaia di pecore; e di mandarli per tale istruzione, con spese anche molto vistose, in lontani paesi? Nei nostri poderi capaci di piccole greggi, altro non si richiede se non che un individuo della famiglia prenda cura delle pecore, e porti verso le medesime quei pensieri e quel custodimento, che non vien negato all'altro bestiaame.

Nè ci diamo a credere, che questo custodimento sia poi impraticabile dai nostri coloni, o di esecuzione difficilissima. È anzi facilissimo, e minore assai di quello che richiede il vitellame, e l'altro grosso bestiaame; e tutto, in ultima analisi, si riduce a tener ben pasciute e abbeverate le pecore, specialmente in quelle stalle dove fin qui dimorarono, e dimorano disgraziatamente anche adesso, come in un luogo di tormentosa prigione.

Che il padrone dunque incoraggisca il contadino pel miglior governo del suo gregge, e lo sorvegli rigorosamente in principio. Questo contadino, cono-

sciuto in brevissimo tempo il suo maggiore interesse, da sè stesso ne avrà in seguito somma cura; e rilevando dagli annui guadagni, che il pecorajo apporta alla famiglia più vantaggio di quello che faccia qualunque altro individuo occupato nelle diverse faccende del podere, destinerà a tale impiego uno dei più capaci e accorti della famiglia medesima, e si verificherà sempre che, essendo buono il guardiano, sarà egualmente fruttifero il gregge in vantaggio del padrone, del contadino, e del pubblico ancora.

CAPITOLO III.

Delle Stalle.

*Ma pria bada al terren, all'acque, ai sili
Dove sorga l'ovil, perchè non abbia
Di trasporto mestieri, ogni qual volta
Ti patisca l'armento. Aprico e sgombro
Monti alcun poco il suolo, e non ricorra
Ivi l'acqua dai solchi e vi s'arresti.*

ARICI, PASTORIZIA.

Se io parlassi adesso di numerose greggi, che nella stagione invernale governar si devono al piano, e nell'estiva al monte, conducendole da un luogo all'altro per la distanza pure di molte miglia; dovrei insegnare la maniera di fabbricare gli ovili colla maggiore stabilità, e colla minore spesa possibile, adattati ad ambedue queste stagioni, ed estendere le mie istruzioni anche al ricovero per il pecorajo, e per gli utensili necessari alla buona direzione di una mandria. Ma io ripeto, che in questo Manuale intesi parlare particolarmente di quelle pecore, che in piccoli branchi si tengono nei nostri poderi; talchè suppongo che le stalle si trovino nel recinto delle case coloniche, o almeno assai prossime alle medesime.

Generalmente alle stalle attuali si potrebbe cangiare il nome, ed appropriar loro quello di vere caverue, sembrando destinate piuttosto alla total distruzione che al benessere di questi poveri animali. I possidenti non s'illudano punto su tale articolo, e si persuadano una volta per il loro meglio, che se la casa colonica influisce notabilmente a mantenere in salute il contadino, ed a renderlo anche affezionato al podere; così le buone stalle cooperano molto e molto a rendere prospero e fruttifero il bestiame di qualunque sorta egli sia.

Al vocabolo di caverne son certo che arriccieranno il naso, e mi taceranno di esagerato certi tali veri agronomi da lucerna, che, vivendo tra gli ozj delle città, pretendono dettar precetti di rurale economia, senza aver mai osservato dettagliatamente le cose delle nostre campagne distanti assai dalla capitale; ovvero senza aver mai posseduto che pochi vasi di erbe odorose fuori delle finestre della loro cucina per condir le polpette. Ebbene questi tali vengano meco per un momento all'ispezione accurata di queste stalle: io non parlo sulla fede di alcuno, ma guidato dai fatti, che sono i più potenti argomenti, coi quali convincer si possa l'umano intelletto, e dalla pratica delle cose umane, vera maestra. Al solo approssimarsi, una putrida pestifera esalazione, cagionatavi dal letame rilasciatovi durante più mesi, toglie affatto il respiro, arrivando la temperatura quasi ai trenta gradi di calore. Con palco bassissimo, e prive di ampie finestre per darvi adito alla libera circolazione dell'aria; con paviamento ineguale e incavato sotto la superficie dell'esterno terreno in maniera che vi penetra l'acqua medesima; con muraglie prive d'intonaco e sfatte in modo da presentare comodi nidi, non solo agl'insetti, ma ai sorci e ai serpi ancora; ristrette sempre e piccole anzi che grandi; tutte queste triste circostanze,

ed altre ancora che tralascio, faranno maravigliar questi tali di ritrovare in simili sepolture qualche pecora viva, e non tutte affatto perite e disperse.

Ne io pretendo già che gli ovili debbano tutti ridursi a somiglianza di altrettanti salotti, o di scuderie del maggior lusso; ma vorrei che anche dai più limitati possidenti fossero tenuti in uno stato ragionevole; e che i ricchi signori, mentre tanto si occupano nella miglior costruzione delle stalle, destinate al ricovero dei loro cavalli da carrozza, non trascurassero poi quelle del bestiame, che più di ogni specie può somministrar loro i mezzi per il mantenimento dei cavalli e delle carrozze medesime.

Ora queste stalle delle nostre pecore siano piuttosto grandi che piccole, col suolo superiore di un terzo di braccio al terreno esteriore; suolo che coverrà lastricare, e meglio *smaltire*, con ghiaia e calcina, che così con maggior facilità potranno mondarsi coll'estrazione di tutto il letame: abbia ciascheduna almeno due spaziose finestre nelle opposte pareti, e rivolte, quando si possa, le une a tramontana, e le altre a mezzogiorno; e ne abbia quattro nel caso che la stalla sia isolata dalla casa colonica, talchè possano aprirsi, e chiudersi dalle differenti parti, secondo la differenza delle stagioni; nè manchi mai l'intonaco alle muraglie all'altezza di braccia due. E siccome l'aria è l'alimento della vita, e tanto è necessaria la sua innovazione che poco gioverebbe il cibo anche più sostanzioso senza di essa, convertendosi anzi in veleno; e siccome la pecora teme meno il freddo del caldo; così la porta che dà ingresso alle stalle potrà avere un cancello, acciò con maggior facilità vi circoli l'aria medesima. Quanto alla grandezza dell'ovile ho rilevato che B.^a 2. almeno quadrate servono comodamente ad una pecora, potendo questa proporzione esser di norma costante; coll'avvertenza però

che la maggiore sua estensione influisce invece di nuocere alla maggior sanità del bestiame. Il nostro Alamanni, nell'eccellente suo Trattato della Coltivazione, parlando delle stalle, volle esso pure raccomandar molto la ventilazione in quelle destinate alle pecore, allorchè insegnò al coltivatore quanto appresso:

*Innanzi a tutti poi gli alberghi faccia
A' suoi cari animai, che il membro primo
Dell' ampia possession sono, e gli spirti ;
Trovin le pecorelle il loro ostello
Che temperato sia tra 'l caldo, e 'l gelo,
E di Zeffiro e d' Euro il fiato accoglia.
Così la capra ancor, ma mezzo sia
Ben serrato di sopra; e l'altro resti
Sotto l'aperto ciel di muro cinto,
Per potersi goder sicuro il luglio,
Senza lupo temer, l'aria notturna.*

Una rastrelliera, sempre piuttosto spaziosa e fatta con tutta stabilità, raccomandata alle pareti, e collocata nel mezzo della stalla, servirà per porvi gli stami, e si avrà costantemente la precauzione di fabbricarla perpendicolare, o meno assai inclinata delle altre comuni, acciò non cadano sul dorso delle pecore i ritagli degli stami, oppure i semi, cui andando le altre a mangiare, potrebbero ingoiar con essi della lana, e risentirne qualche volta assai danno. Nella lunghezza di tali rastrelliere prenderemo la proporzione di B.^a 1, anche scarso, per ogni pecora, acciò nel mangiare, ingordissime come sono, si urtino meno che sia possibile, specialmente in tempo della loro gravidanza.

Sotto tali rastrelliere saranno costruite delle mangiatoje, che servono a raccogliere il fieno che ne cade, le foglie della frasca, ecc., ed a contenere il sale, la crusca, le radiche, o altro che all'occorrenza

daremo in cibo alle pecore. È poi essenzialmente da avvertirsi nella loro costruzione, che mentre, come ognuno sa, devono essere larghe superiormente, siano assai strette nella parte inferiore, acciocchè entrandovi dentro gli agnelli (e la cosa è frequente) non vi possano rimanere sdruciolando: così ne salteranno subito fuori, senza imbrattarle collo sterco, il cui cattivo odore nauseerebbe molto le pecore, che vi hanno poi da mangiare.

Si deve inoltre collocare nell'ovile uno o più truogoli, secondo il numero degli animali per abbeverarveli, posti all'altezza di due terzi di braccio da terra, acciò dal letame l'acqua non venga contaminata. Questi trogoli sono costruiti generalmente di legname di querce simili appunto a quelli, nei quali si dà il cibo ai maiali: ma io gli propongo e molto gli raccomando di terra cotta, e bislunghi, perchè con maggior comodo vengano portati fuori della stalla per ripulirvisi, come deve farsi giornalmente. Che se non fossero maneggiabili con tutta facilità, converrebbe che il pecorajo rovesciasse l'acqua sporca sul terreno, cosa che nuocerebbe assai alla salute delle pecore, producendo dell'umidità.

E siccome, come già si disse, amano molto le pecore di respirar l'aria pura, talchè non di rado, perfino nel cuor dell'inverno, si vedono a leccare la neve; così sarà molto utile il fabbricare accanto all'ovile un recinto di muro o di legname, detto comunemente la *mandria*, senza essere superiormente coperto, acciò possano andarvi tutte le volte che ne avranno volontà.

Non si creda peraltro adesso che io pretenda intimare a tutti i possidenti indistintamente di demolire affatto le antiche stalle dei loro poderi per fabbricarvene delle nuove fino dai loro fondamenti nella maniera da me suggerita: no, ma vorrei che tutte quelle che si riscontrano nell'aspetto da me indicato in principio di questo Capitolo, fossero senza dilazione

restaurate, incominciando dal rendere spaziose le finestre cogli opportuni sportelli di legno, dall'intonacarle le pareti all'altezza di due braccia, dal collocarvi l'abbeveratoio, la rastrelliera, la mangiatoia, ecc. Anche il possidente più limitato nelle sue entrate può supplire a questa modica spesa, della quale in brevissimo tempo verrà sicuramente rimborsato col frutto maggiore che ricaverà dalle sue pecore. Tutto si può fare quando non manca la buona volontà, e quando si nutre un vero desiderio di veder prosperare la nostra campestre economia in ogni sua branca.

Le nostre stalle, mi diranno alcuni incauti campagnuoli, sono fino da tempo immemorabile state costruite secondo la forma attuale, ed abbiamo avuto sempre nei nostri poderi le pecore, senzachè siane spenta la razza. Abbiamo avute, io ben lo so, sempre le pecore; ma l'epoca in cui incominciarono a ridursi tanto misere, ed infelici, come si vedono con occhio di compassione in alcune campagne, ha senza dubbio per data quel tempo, in cui questo prezioso animale fu abbandonato, dirò, a sè stesso, e non altrimenti se ne ebbe dagli agricoltori quella cura che si richiedeva specialmente rispetto alle stalle. Che se alcuni adesso, contati per altro a dito, vedono le loro greggi vegete e prospere, potranno confessare che il primo loro pensiero verso di esse cominciò dalle stalle medesime; oggetto che sempre venne raccomandato da tutti gli agronomi, anche dalla più remota antichità, cominciando da *Varrone* fino al celebratissimo *Chaptal*, ed agli altri scrittori dei nostri giorni.

Il chiarissimo sig. *Lorenzo Francioli*, Ispettore dei beni dell'I., e R. Corona nella *Val di Chiana*, benemerito per tanti altri titoli della nostra campestre economia, inventò recentemente, ed introdusse nelle fabbriche di quelle vastissime tenute un nuovo sistema per la costruzione degli ovili. Sono essi elevati tre

braccia dal terreno, e sotto di essi vedonsi i porcili, i pollaj, ecc. A livello appunto dell'impiantito furono costruite spaziose finestre, talchè l'aria vi circola con tutta libertà, in maniera da prosciugare in un momento i velli nel caso che le pecore ritornino dal pascolo bagnate, influendo ciò potentemente alla maggior perfezione della lana; ed è tolto affatto l'inconveniente dell'umidità proveniente dal piano terreno. Ascendesi a tali stalle col mezzo di una *Bramantesca*, ossia scaletta a cordonato, che corrisponde in una mandria scoperta, in cui possano a lor piacere andar le bestie specialmente in tempo delle notti di estate, e dove hanno scolo le orine provenienti dalla stalla per macerar gl'impatti che vi si collocano, onde aumentar la massa del letame. Troppo lungo io sarei se far risaltar volessi con parole i molti e reali vantaggi risultati da questo nuovo sistema, che interamente dobbiamo al mentovato illustre soggetto sig. *Lorenzo Francioli*: solo lo propongo all'imitazione di tutti quei giudiziosi possidenti che intraprender devono nelle loro case la fabbricazione delle nuove stalle per le pecore.

Nel Capitolo sui Letami io parlerò di tutte le premure che deve prendersi il pecorajo per tener sempre nette e monde le stalle, disinfettandole anche all'occorrenza, per cooperare così alla maggior salute delle pecore; e solo dirò adesso, esser necessario fabbricarsi un recinto per gli agnelli lattanti, acciò non abbiano luogo di troppo spaziare, saltellando come è loro costume, dimagrando, specialmente quando stanno le pecore nelle pasture. Che se questi recinti non si volessero costruire con muri, potremo servirci per maggiore economia di legni di cerro, o altro albero, spaccati e inchiodati poi sopra due travette orizzontali acciò siano consistenti. E siccome sarà bene, che, quando la greggia è fuori, questi agnelli prendano

qualche nutrimento, così avremo nei suddetti recinti una o più mangiatoie portatili, costruite con due tavole inchiodate insieme, e sostenute da piccoli piedi in maniera che possano rovesciarsi appena che gli agnelli avranno mangiato, e non restino contaminate dalle loro sozzure.

Ripeterò dunque, che quelle stalle, o piuttosto covili da volpi o tane da lupi, umide, anguste, oscure, che alcuni continuano a destinare al ricovero delle loro pecore, anche per la veduta che vengano riparate dal freddo, sono notabilmente nocive alla salute di questi animali, ai quali la natura ha concesso un ottimo vestito per evitarlo, ne vi è altra bestia che quanto esse desideri un'aria fresca, e la luce, talchè ben nutrite possono resistere ad un ambiente al di sotto del punto di congelazione. Create come sono per vivere all'aria libera, in alcuni luoghi vi si tengono durante tutto l'anno anche nelle più crude stagioni: e soggiungerò, che niuno potrà mai veder prosperare le sue greggi se le stalle non saranno vaste, sane, ventilate, e luminose.

CAPITOLO IV.

Scelta dell' Ariete , e suo accoppiamento colle Pecore.

*S' hai le lane a curar, selvaccia sfuggi,
E aspri germi e veprai, sfuggi i bei paschi;
Poi scegli il gregge a molle vello e bianco.
Ma quel monton, benchè nevoso il manto,
Che negra sol chiuda la lingua in bocca,
Tien lungi: a fosco ei macchieria la prole;
E in branco pieno altro ne adocchia intatto.*

Anche il più idiota contadino, non che l'agronomo illuminato sa benissimo, che dalla scelta del buon ariete

dipende non solo il mantenimento della buona razza del gregge, ma ancora il suo miglioramento, essendo oramai assioma universalmente approvato in pastorizia, che quanto più è fino rispetto alle pecore quello che si destina per la fecondazione, tanto è maggiore la finezza della lana degli agnelli che nascono in confronto della loro madre. Eppure, ad onta di questa general cognizione, i nostri pecorai non si danno alcun pensiero su tale articolo, trascurando perfino, quando non lo abbiano nelle greggi, di andare e farne la scelta nei branchi di coloro che costumano di darli a nolo; ed aspettando non di rado, che gli sia condotto fino alla stalla dai proprietari dei branchi medesimi, i quali, come è facile il comprendere, poco si curano di una buona riuscita, premendo loro unicamente, che a suo tempo sia pagato il prezzo pattuito per l'imprestito dell'ariete stesso.

È tanta la trascuranza nelle nostre campagne per un oggetto di sì grande interesse, che io m'azzardo dire essere stata questa una delle principali cagioni, per cui le nostre pecore sono ridotte nel misero stato in cui le vediamo. Nè i proprietari terrieri, chiudendo gli occhi su questo gravissimo inconveniente, pensano concordemente a porvi un riparo; e quantunque vedano annualmente, nell'occasione dei saldi coi loro agenti, andar diminuendo l'entrata di questo bestiame nei prodotti della lana, degli agnelli, del cacio, ecc., continuano a ripetere, che conviene disperdere affatto le pecore perchè oramai non prosperano altrimenti tra noi; che, dovendosi assegnare un valore al pascolo e al cibo che si dà loro nelle stalle, vi è una perdita sicura nell'allevarle; che i nostri paesi hanno cambiata natura, e frivolezze di questa sorta: e mentre quest'incauti danno loro la sentenza di morte, ricevono quella di vita prosperissima da quelli che sanno coltivarle come si conviene.

Ma non fecero altrettanto gli antichi agronomi, nè i moderni in diverse parti dell'Europa, e nell'Italia ancora; giacchè sappiamo da Strabone, che ai suoi tempi in una provincia del Mar Nero fu comprato un ariete da trasportarsi nella Campagna Romana per una somma equivalente a lire tremila dugento italiane. È noto inoltre (e questa cosa confermata col mezzo di pubblici documenti, e sebbene sembri avere del favoloso, pure sarà sempre in appoggio dell'utilità risultante da una buona scelta), che sul cadere del decorso secolo Lord Somerville, già presidente del dipartimento di Agricoltura in Inghilterra, affittò per un anno un ariete di Spagna per lire tremila dugento italiane; ed altri undici merini durante una sola stagione per lire diciassette mila secento. Questi documenti ci dicono egualmente, che nel 1798 il sig. Stone di Leicestershire affittò sei bellissimi arieti spagnuoli per lire sessantotto mila quattrocento, ed il sig. Bakewell per lire trentottomila quattrocento. E senza ricorrere ad esempi straordinari, somministratici da paesi oltramontani e oltramarini, non possiamo riflettere, che venticinque anni fa alcuni Toscani, i quali vollero migliorare le razze delle loro pecore, dovevano pagare i merini un prezzo superiore a quello del più costoso pajo di buoi, senza contar le spese del lungo e penoso trasporto? Tutto ciò porta a dimostrare, che gli agronomi giudiziosi di ogni età niente mai risparmiarono per arrivare al lodevolissimo intento di condurre le loro greggi ad uno stato della maggior perfezione.

Ora peraltro noi non abbiamo bisogno di portarci in lontani paesi, nè prodigalizzare delle vistose somme di danaro per l'acquisto dei merini da destinarsi alla fecondazione delle nostre pecore, acciò siano ridotte tutte in pochi anni alla pura razza spagnuola: ne abbiamo fortunatamente in buon numero anche nella nostra Toscana, e dai beni dell'I. e R. Corona, nella

provincia Pisana, dove tanto vistosamente prosperano le greggi merine, affidate alla particolare ispezione dell'ottimo agronomo sig. *Alessandro Bicchi* (ben degno nipote e discepolo del celebre *Antonio Bicchi*, cognito generalmente per i suoi scritti di campestre economia) possono acquistarsi per il tenue prezzo di lire quarantadue per capo dai due ai tre anni; provenienti da quella perfetta razza medesima, che introdottavi nel 1810, in numero di cento capi di diversa età, costarono la vistosa somma di franchi 18,200, corrispondenti a lire toscane 21,666 13 4. Per il nolo poi di questi perfettissimi arieti, gli istessi miei contadini costumano di darli ai ricorrenti per la miserabil retribuzione di una lira per ogni pecora da secondarsi, rilasciandoli in ciascun branco per il corso di giorui quindici. Qual è dunque quel possidente, e dirò di rendite le più limitate, il quale volendo non possa arrivare a far questa spesa, dalla quale d'altronde ne verranno tanti vistosi guadagni in brevissimo tempo?

La scelta di questo ariete, da farsi nei branchi, è una cosa assai importante, nè io saprei adesso indicar meglio le sue buone qualità se non riportando i seguenti leggiadri versi dell' *Arici*:

Tra le Iberiche madri alto si estolle

Il maschio, e nell' andar libero e pronto

Par che ad arte misuri e studi il passo.

Scuvo e vivace ha l'occhio; oltre misura

Largo il capo e compresso; irte le orecchie,

E giù rivolte a spira ambo le corna.

Denso ha il ciuffo elevato, e sime nari,

Grossa cervice, e breve collo; e largo

Fra i rilevanti muscoli si spande

Lanoso il petto; in molto adipic avvolto

Tonda è la groppa, e molle si riposa

Sovra l'anca piegata agile e piena.

Malenotti

Nei citati beni dell' I., e R. Corona potremo non solamente acquistar gli arieti per la metizzazione delle nostre greggi, ma anche le pecore merine di pura razza spagnuola, come io stesso ve le acquistai chiamandomene contentissimo. Si avverta, che la pecora può esser fecondata all' età di un anno, ma i buoni economi non la fanno cuoprire che almeno a due, dopo che sia stata ben nutrita e vigorosa, giacchè si è osservato, che in tale età dà gli agnelli più vegeti, e gli allatta assai meglio.

E quale sarà l' epoca più opportuna dell' accoppiamento dell' ariete colle pecore? Rammentandoci che nel primo Capitolo di questo Manuale io proposi per adesso la metizzazione delle greggi nostrali per arrivare in pochi anni ad avere la pura razza spagnuola colla minore spesa possibile, dirò che tale accoppiamento avrà luogo nel mese di novembre, acciò portando la pecora il feto durante cinque mesi, possa figliare in aprile, quando colla primavera rianimandosi la natura, troverà pascoli migliori, e darà in conseguenza maggior nutrimento ai suoi parti. Perderemo io ben lo so in questi primi anni coll' indicato sistema il prodotto del cacio, che non è di piccola entità per chi sa ben farlo; ma questa perdita verrà compensata dalla maggior prosperità delle aguelle da allevarsi, le quali, ben nutrite sul principio della loro vita, saranno anche in seguito sane, vigorose, e capaci di fecondare fino all' età di dieci, e dodici anni; al contrario di quelle che, stentate e misere nel loro nascere, si manterranno sempre tali fino alla vecchiaja, che per loro verrà assai precoce.

Dopo questi primi anni, quando cioè sarà formato il branco di buona razza, giacchè il timore che la rigida stagione invernale possa far perire gli agnelli è bastantemente svanito dall' esperienza ormai tante volte ripetuta, seguirà l' accoppiamento al terminare di

luglio, e venduti i *redi* per macellarli in febbraio ad un prezzo non tenue, potremo fare quel formaggio, che col nome di *Marzolino*, derivante dal mese di marzo, tanto è ricercato tra noi, e dagli esteri ancora. Osserverò peraltro, che in varie province della Toscana, attesa la diversità del clima, può anche variare l'epoca dall'accoppiamento, dalla quale consiglio i possidenti di non discostarsi; quando l'esperienza continuata, e l'esempio dei più accorti campagnuoli abbia sanzionata una tal'epoca per la più vantaggiosa. Certo intanto si è che le pecore vengono più facilmente *in caldo* nella stagione estiva che in qualunque altra, ed è cosa assai difficile che allora ne restino delle *sode*, cioè senza esser fecondate.

Insegnano molti, che in tempo dell'accoppiamento debbansi untrir maggiormente, e anche con biada e sale, tanto l'ariete che le pecore. Quanto a me credo assolutamente inutile questa precauzione, supposto peraltro che il gregge sia sempre ben pasciuto come deve esserlo, e solo dovrà usarsi con qualche pecora che mostri minor vigore delle altre: dicasi altrettanto degli arieti.

Consiglio poi tutti i padroni, sia in questa che in qualunque altra faccenda campestre, di non voler giammai ad occhi chiusi, come suol dirsi, starsene a quei sistemi, e costumanze, che sentiranno spacciare dai loro contadini per le migliori, quando per confermarle tali non sapranno asserire se non che *si è fatto sempre così, non è possibile far di meglio*, ecc. E non sarebbe forse meglio, dirò a questi imbecilli, vendere nel carnevale gli agnelli a lire trenta ogni cento libbre, che in giugno a lire venti al più? Non sarebbe più vantaggioso durare quattro mesi interi, cominciando da marzo, a fare molto ed ottimo cacio, che farne poco e pessimo nei soli mesi di luglio e di agosto, quando i calori estivi hanno fatto appassire totalmente l'erba nelle pasture?

In lode della verità peraltro noi dobbiamo confessare, che quest' ultimo sistema è seguitato attualmente dalla maggior parte dei nostri contadini: ciò deriva da quell'uso perniciosissimo di non governar le pecore nelle stalle durante la stagione invernale, uso che le porterebbe quasi tutte ad abortire se figliar dovessero nel mese di gennaio soprindicato. Che se adesso la Valdichiana manda nel cuore anche dell'inverno ai suoi mercati in abbondanza gli agnelli, e se gli vediamo egualmente nelle piazze di Firenze, di Pistoja, ecc., non potrà ciò seguire in tutto il rimanente della Toscana mediante un miglior governo delle nostre greggi?

Concludo dunque e ripeto, che un retto principio economico, e non già l'uso inveterato o il pregiudizio dei contadini, sia quello che regoli sempre l'epoca dell'accoppiamento delle pecore, onde averne poi i parti dopo cinque mesi: e quest'epoca sia decisa in ciascuna provincia dal maggior e miglior vitto che si avrà in tempo della figliatura, dalla vendita più utile degli agnelli da macellarsi, dalla maggior quantità del cacio che potrà farsi, ecc. Questa massima, di doverci adattare sempre in ogni faccenda campestre alle rispettive località, ci fu insegnata da Virgilio là dove dice:

Che non tutto portar puote ogni terra.

E Columella scriveva: «Luogo pingue e piano sostiene pecore alte; magro ed in poggio quadrate; selvatico e montuoso, piccole; ne' prati e nelle pianure novali comodissimamente si pasce la greggia vestita.»

CAPITOLO V.

Figliatura delle Pecore e Allevamento degli Agnelli.

" La fatica
 E lo studio a mal fin quegli conduce
 Se non bada alla scelta, allorchè attende
 Di nuovi capi a ingenerar l' armento
 ARICI, PAST.

Passando adesso a parlare, come già mi proposi nell' antedente Capitolo, dell'allevamento delle agnelle *meticcie* (tali si chiamano quelle nate da un merino e da una pecora nostrale), per togliere affatto in breve dalle nostre campagne le attuali razze degradate e avvilitate, ricoperte, può dirsi, di pelo e non di lana, senza distruggerle punto subito, ma farne uso conservandole per ridurle a perfezione; supponiamo che il branco sia formato di numero trenta capi, in maniera che la prima figliatura ci dia altrettanti agnelli metà maschi, e metà femmine; macellati quelli, oppure riservati per la castratura, alleveremo queste, facendo altrettanto nel secondo anno, sul finire del quale avremo quindici pecore nate nell' anno primo, e ne venderemo altrettante delle nostrali cominciando dalle peggiori. Nel terzo anno, tenuto l'istesso sistema, e vendute le altre quindici pecore della nostra razza, avremo rinnovato affatto il branco di trenta capi *meticci*. Quindi l'accorto pecorajo (scegliendo nelle successive figliature le agnelle di lana più fina, ed esitando quelle d' inferior qualità) in cinque anni, o sei al più, la cosa è sicurissima, e potrà avere un gregge di pecore ridotte alla razza spagnuola, che è quanto dire, infinitamente più fruttifere delle nostrali, ed incomincerà ad allevare gli agnelli, da destinarsi alla fecondazione. Quello che ho detto di un branco di trenta

pecore può estendersi colla medesima proporzione ad un altro di cinquanta, di cento, di dugento, ecc.

Ed ecco con quanta facilità, e quanto brevemente noi possiamo arrivare ad ottenere tanti vantaggi da questo solo ramo della nostra campestre economia. Come già si osservò, con sole lire 42 possiamo adesso acquistare un ariete di perfetta qualità, che in una sola stagione è capace di fecondare cinquanta pecore, e più ancora, come cel dimostra la quotidiana esperienza. Questi vantaggi furono già risentiti da me stesso, e da varj possidenti Toscani, che con animo forte seppero opporsi ai pregiudizj dei loro contadini, alle antiche abitudini, alle generali prevenzioni contro tutto ciò che porta l'aria di novità, e alla mala fede medesima: nè furono punto scoraggiati da qualche spina, che incontrarono nel cammino; spine che in pochi anni non gl'impedirono di veder sostituite delle greggi di un gran valore a quelle che in addietro possedevano di vilissimo prezzo, e, direi, affatto infruttifere.

Si rifletta ancora, che fino dal primo anno della metizzazione noi vedremo negli agnelli molto migliorata la lana, ed accresciuta nel peso per la metà in confronto di quella delle madri, essendovene stata perfino alcune volte da non distinguersi punto dalla spagnuola di prima qualità; e che risentiremo pure un guadagno dalla vendita dei maschi, i quali, di più forte complessione dei nostrali, più atti all'ingrasso, e di carne più delicata nel sapore, avranno sicuramente un prezzo maggiore.

Sa anche il più idiota villano, che le pecore, come qualunque altra sorta di bestiame, in occasione della loro gravidanza, e più specialmente quando si avvicinano alla figliatura, hanno bisogno di un custodimento maggiore, e però sarà pensiero del pecorajo di non negarglielo. Quanto al cibo ne parlerò nei rispettivi Capitoli su tal materia; e solo adesso dirò

che appena si accorgerà del parto vicino di alcuna di esse, dovrà separarla dalle altre, non negandole l'opera pietosa delle proprie mai nel caso che si presentino delle difficoltà nel parto medesimo. Queste difficoltà peraltro sono assai rare, e quantunque il parto sia qualche volta lungo, conviene lasciare operar la natura, e soccorrerla unicamente quando lo richieda una positiva necessità. Seguendo poi la figliatura, come qualche volta accade nelle pasture, non si trascurerà di portare alla stalla il nato agnello, involto diligentemente in un panno, e di restituirlo subito alla madre. Tali avvertimenti furono dati al pecorajo anche da un poeta, allorchè cantò:

*Quando s'aprono i parti, e notte e giorno
Fra le mandrie il pastor vegli, nè all'uopo
Ricusi egli la man, dove il richiegga
Necessitate. Imperocchè non uno,
Nè agevol sempre è il modo ond' esce il parto.*

Per quelli che hanno branchi numerosi sarebbe cosa utile separare le pecore *vode* dalle altre che figliarono; ma per le greggi limitate, quando le madri vanno al pascolo, servirà tenere gli agnelli nello stabbio a tale oggetto destinato, acciò saltellando, come sogliono fare continuamente, non vadano dimagrandosi, e questo dovrà farsi durante un mese e mezzo circa, che allora si manderanno col branco in pastura le femmine da allevarsi, e destineremo i maschi al macello, oppure ad altri usi. Si avverta ancora, che qualche volta tra gli agnelli, essendovene alcuni più ghiotti degli altri, poppano furtivamente più di una pecora; e però questi più sollecitamente conviene racchiuderli nello stabbio acciò i veri figli non siano condannati a stentare.

Altro vantaggio pure noi potremmo ritirare dai figli maschi delle nostre pecore in tutti quei poderi dove

sono dei ragazzetti tra gli otto e i dieci anni, allevandone quattro o sei per farne dei castrati; per il custodimento dei quali converrebbe prender norma dai diligenti contadini pistojesi che gli vendono sotto il nome di *Mannerini*. Le loro carni hanno tanto pregio e bontà, che da alcuni vengono preferite a quelle di vitello, e giudicate perfino migliori delle altre dei castrati delle *Crate* di Siena, che con quelli di Lucardo e del Chianti sono i più rinomati. All'età di venti giorni circa si castreranno. Generalmente tra noi si fa quest'operazione colla legatura; ma tutti gli oltramontani, nostri maestri in genere di pastorizia, ai quali si uniformarono i Pistojesi anzidetti, usano l'incisione come nella castratura dei cavalli, ed in tal forma la loro carne non conserva mai più quell'odore di becco o di stalla, che la rende qualche volta nauseante, ed è più sostanziosa e più tenera. Per averli poi della miglior qualità, conviene macellarli dopo tre anni della loro età, e allora (quando sian ben biadati, specialmente negli ultimi mesi, con vena e con crusca, o con farinacci) arrivano a pesare centotrenta, e qualche volta centocinquanta libbre ancora. Io ne ho avuti più volte di questo peso.

In addietro non si tagliava la coda alle pecore neppure in quei paesi in cui erano in maggior credito: adesso poi generalmente è costumata una tale operazione, per i giustissimi riflessi, che ben sovente attaccandovisi la terra molle, la coda medesima, ridotta a consistente volume, colpisce le mammelle delle femmine allorché allattano, e in altri tempi battendola contro le gambe, le sprona a correre più del dovere: imbrattata inoltre dalle diarree, a cui vanno soggette le pecore qualche volta, e specialmente quando si cibano di erba tenera, resta dallo sterco contaminata la lana di tutte le cosce.

Vogliono inoltre alcuni, che, fatta tale operazione,

alle agnelle lattanti fortifichi anche i loro reni; ma su di ciò niente mi ha insegnato fin qui la mia propria esperienza, nè ho potuto averne sicure informazioni dai miei conoscenti. Certissima cosa è peraltro, che senza coda più facilmente ricevono il maschio, e figliano senza che il cordone umbilicale vi trovi alcun imbarazzo, come qualche volta succede. Questo taglio deve sempre esser fatto con un coltello bene affilato, alla distanza di tre o quattro pollici e niente meno dalla coda medesima, tra una vertebra e l'altra; senza applicare alcun impiastro, seppure non fosse un poco di cenere alla piaga, che, dopo aver gettato non molto sangue, ben presto si dissecca.

Oltre al taglio della coda si renderà inoltre necessario di venire a quello delle corna negli agnelli destinati per razza, cosa che poi realmente non è indispensabile in tutti; ma nel solo caso che in alcuni, 1.° troppo sporgono in fuori; 2.° che impediscono di far penetrare la testa fra le traverse delle rastrelliere per prenderne il cibo; 3.° che feriscono le pecore nel passaggio da qualche luogo stretto; 4.° che fossero nocive agli arieti stessi nei loro combattimenti; 5.° che finalmente prendessero una tale direzione ritorta da rientrare nella testa colle loro punte. Allora convien tagliarle, disprezzato il comun pregiudizio dei contadini, che dalle corna dipende la maggior bellezza dell'ariete. Quest'operazione si fa da un uomo solo assai facilmente con una sega, afferrando con una mano il corno da segarsi, coll'altra la sega anzi-detta, che dovrà essere sempre tagliente, e non mai di quelle, di cui fanno uso i nostri contadini per fabbricare gli arnesi rusticali, essendo queste sempre di taglio grosso e non mai affilato, come suol dirsi.

Anche l'Arici, che nel suo leggiadrissimo Poema non ha trascurato la più piccola avvertenza tra quelle tante che si richiedono per il miglior governo delle

pecore, raccomandò il taglio della coda, nei seguenti versi :

*Fra un nodo e l'altro ai nati agnelli or pensa
Di recider la coda, onde pendendo
Poi non insozzi e gran brutture aduni ,
Che dà alle gambe, e stimolando accresce
Delle corse la foga.*

Nel dar termine a questo Capitolo io credo opportuno di avvertire il pecorsajo , che non voglia punto scoraggiarsi nell'osservare , che le agnelle meticce , e particolarmente le vere merine, crescano assai più lentamente delle nostrali , giacchè mentre a queste vi occorrono circa mesi diciotto per arrivare al loro maggiore accrescimento, vi abbisognano per quelle tre anni interi. Egli sappia che una tal lentezza vien compensata da una longevità maggiore, da una maggior robustezza, dal venir meno soggette alle malattie, e dall'esser finalmente capaci di generare in un'età in cui le nostre sono morte sicuramente: ed è certo che a persona di mia relazione , benchè il caso sia assai raro, figliarono negli anni decorsi alcune merine di anni quattordici interamente.

CAPITOLO VI.

Pecore in Pastura.

*Poi che l'erba rinasce, e torna il caldo
Muovi or la capra, e l'umil pecorella;
Questa alle verdi piagge , e quella al bosco
Tosto che appar l'aurora.*

ALAM., COLT.

Se dovessimo prestar fede a tanti scioperati possidenti, che solamente dal libro dei saldi conoscono di

quanti poderi sono composte le loro fattorie, e non già perchè gli abbiano osservati neppure da lontano col cannocchiale, converrebbe confessare che, attesi i diboscamenti seguiti in questi ultimi tempi, non è possibile allevare altrimenti in Toscana le pecore, e che conviene anzi disperdere affatto quelle poche che vi sono rimaste.

Augurando io a questi tali che una volta si apra il loro intelletto all'intelligenza della verità, e ad osservare quella catastrofe di fallimento che loro sovrasta, se non cominciano una volta ad aver somma cura dei loro beni rurali; dirò col sentimento di tutti gli agronomi pratici, che appunto tali diboscamenti ci hanno procurato il mezzo, coll'aumento delle praterie artificiali, di accrescere i branchi delle pecore in varj nostri poderi, e non già di diminuirli, come in alcuni luoghi è stato incautamente eseguito.

Molte boscaglie che sono state dissodate, erano inoltre ricoperte di macchia tanto folta, che si rendeva impossibile alle pecore di penetrarvi; e quando pure l'avesser potuto, era maggiore lo scapito, come suol dirsi, del guadagno, attesochè, avidissimo qual è questo animale, da per tutto vuol penetrare, e strisciandosi intorno ai tronchi, imbarazzandosi fra le siepi, gli sterpi, e le piante spinose, vi perdeva parte di quella lana, dalla quale era rivestito. Di più alcune nude sodaglie, in addietro affatto sterili, ridotte adesso a coltura, le vediamo rivestite di erba in tanta copia da dare il pascolo ad un numero assai maggiore di bestiami.

Nè devesi dar punto orecchio all'asserzione di costoro (e forse non possederono mai branchi di pecore), che la razza migliorata di questi animali richieda delle pasture particolari e differenti in tutto da quelle che abbiamo in Toscana; perchè generalmente dove si tengono adesso le pecore comuni si possono man-

tenere eccellentemente i merini, e la differenza in nostro vantaggio tutta può consistere nell'aver una greggia di un gran pregio e valore, piuttosto che un'altra avvilita, e di tenuissimo prezzo. Anzi io asserisco, che nei luoghi appunto coltivati più facilmente si possono allevare le pecore di pura razza spagnuola, perchè sono meglio adattati alla sementa di quei foraggi per nutrirle in qualunque stagione, fosse pur la più rigida.

E non è d'altronde anche vero, che alcuni si danno tuttora a credere, che per il pascolo delle pecore sia necessaria un'estensione di terreno quattro o sei volte superiore a quella che in realtà è loro più sufficiente? Io pure ho udito, e odo continuamente molti e molti contadini sfogarsi in alti lamenti per la ristrettezza dei pascoli nei loro poderi, mentre sicuramente ne contano venti e più stiate per un branchetto di una dozzina di pecore che vi mandano a pascolare: e quantunque si renda assai difficile, attesa la diversità dei terreni, ora sterili, ora pingui, il determinare un rapporto sicuro tra la loro estensione, e le pecore che possono mantenersi; io non credo esagerato, perchè parlo colla propria esperienza e non già dietro le altrui relazioni, che una stiaia a misura di terreno di mezzana qualità sia capace di somministrare un sufficiente pascolo a tre pecore. Mediante la stercoreazione in pochi anni vi cresce l'erba in abbondanza; ed in copia maggiore di quello che seguirebbe in un terreno abbandonato a sè stesso, e non mai frequentato dal bestiame: talchè può dirsi con un rinomato Poeta:

*Usa al poco, a qual più dei paschi intorno
La pecorella adduci, ivi contenta
Sostasi e pasce, ed al terren fa prode,
Che sfruttato per lungo ordin di mesi
Giacque di sughi povero e di germi.*

Ora qual è quel podere anche piccolo (non parlo di quelli a contatto colle principali città, nè del piano di Ripoli), privo anche di terreni fatti a posta dalla natura per le pasture, che non possa destinare a tale oggetto tre o quattro stiate di terreno? Vi si potrebbe tener un branchetto di dodici o sedici pecore, e queste ben governate frutterebbero assai più di altro numero tre o quattro volte maggiore di quelle che vediamo adesso trascuratissime in tante campagne; verità che venne inculcata dal maestro di tutti il gran Columella, circa duemila anni fa allorchè scrisse: «Un piccolo numero, quando è di pastura satollo, più rende al padrone, che una grandissima greggia, se proverà scarsezza:» E con ragione dovremmo appropriare ai branchi delle pecore quella che Virgilio sentenziò sui terreni:

Loda i vasti poder, coltiva il poco.

Ma come ripararsi dai guasti, che questi animali potranno fare ai campi seminati, ed alle coltivazioni specialmente, in alcune stagioni dell'anno? Metterà poi conto, che un individuo della famiglia colonica resti impiegato nel mestiero di pecorajo per una sì piccola greggia? Rispondo a tali obiezioni, che trovo giustissime, e chiamo un pubblico intero a render testimonianza della verità del mio asserto in fatto proprio in tre dei miei poderi. Più vicino che si potrà alla casa colonica, nel suolo della maggiore sterilità, ne chiuderemo con scope, macchia, o altro materiale economico, un dato spazio a ragione di una stiaia circa per ogni tre pecore, e vi faremo un cancello, e più ancora. In questa chiusa, o *barco* come dicesi, manderemo il gregge a pascolare, e nel solo corso di un anno, attesa la stercorazione, vi nascerà l'erba con molto vigore: non vi mancherà un truogolo per contenere l'acqua, nè un capannetto rozzo

di scope, o di altra stipa capace di diffendere all'occorrenza le pecore dalla pioggia, o dagli estivi calori, che tanto abborrono.

Posto il gregge in questo recinto, non avrà il pecorajo altro incomodo che quello di ricondurlo alla stalla nelle ore debite, e quindi potrà attendere alle altre faccende del podere, dopo aver fatto gli strami, che converrà dare nella stalla al gregge medesimo, come vedremo a suo luogo. Di quando in quando inoltre, e sempre nei giorni festivi, e quelli nei quali, attese le contrarie stagioni, non si possono eseguire altre faccende rusticali, le condurrà in alcuni campi del podere, e specialmente in quelli destinati alla semenza delle biade serotine quando non possano cagionarvi dei danni; nei ciglioni, nelle pubbliche strade e nei prati anche artificiali di lupinella o di altro foraggio fino alla metà di marzo, sempre peraltro dopo la prima falciatura del fieno, e non mai quando il terreno è molle. E si noti che il pascolo delle pecore, invece di esser nocivo a questi prati, come erroneamente opinarono alcuni poco esperti, che arrivarono perfino ad esagerare essere avvelenato il dente della pecora e venefica la sua saliva; può anzi arrecare ad essi vantaggio, cosa che oramai vien confermata dall'esperienza, e direi da tutti gli agricoltori pratici dell'Europa. In prova della qual verità, giacchè fortunatamente fra noi si sono estesi i prati artificiali, in ispecie di lupinella tanto gradita dai nostri terreni, credo opportuno di riportare quanto fu detto dal celebre Dandolo, primo maestro di pastorizia tra i moderni Italiani.

L'illustre agricoltore *Pictet*, egli scriveva, ed io abbiamo fatto mangiare alle pecore una porzione di prato asciutto dei più precoci fino alla fine di marzo: io anzi lo feci mangiare fino ai due di aprile. Una parte di detti prati era separata affinchè le pecore non potessero mangiarne l'erba. All'uscire di esse

da quella parte, che avevano affatto rasa col dente, l'altra aveva già l'erba alta quattro dita. Venne l'epoca del taglio: lo credereste? Sì l'uno che l'altro pezzo di prato avevano l'erba egualmente alta, egualmente matura, e sarebbe stato impossibile il distinguere l'uno dall'altro. Anzi avendo io pesata l'erba appena tagliata di due porzioni eguali dei detti due pezzi di prato, il vantaggio in peso fu a favore di quello che era stato mangiato.

Tal'esperienza può facilmente essere ripetuta da tutti. E come potrebbe essere diversa la cosa? La pecora, mangiando l'erba in una stagione nella quale la forza della vegetazione non è ancor grande, sparge sul prato i principj attivissimi di riproduzione col mezzo dei suoi escrementi, e mette così in maggior vigore la terra; per il che, accrescendosi l'azione del sole, produce l'erba con più forza e rapidità.

Ella è ridicola cosa il supporre che la pecora o strappi le radici della terra, o faccia dissecare le piante che l'erba producono: l'uomo anche il più idiota che osservi dee tosto convincersi dell'assurdità di tali opinioni. I miei pascoli al monte hanno talmente migliorato, e per la qualità dell'erba e per la quantità, che appena sembrano quelli dei tempi addietro. I pascoli stessi ove vanno colle numerose loro greggi i pastori migliorano tutti gli anni. Infine se mandate ogni giorno per qualche tempo a pascolare le pecore sopra un campo di trifoglio, esso, lungi dal soffrir punto, prospererà assai più che se le pecore non vi fossero mai entrate.

E, per parlar sempre coi fatti alla mano, farò osservare, che nelle vaste praterie dei beni dell'I., e R. Corona della *Valdichiana* si permette il pascolo a tutto il bestiame fino al 25 di marzo; e in quella della provincia Pisana, come di clima più caldo, fino ai 15 dello stesso mese: cosa che mi vien confermata

dai già da me rammentati signor *Lorenzo Francioli*, e *Alessandro Bicchi*, soggetti che presiedono all'amministrazione dei beni medesimi, agronomi teorico-pratici di rinomanza, e verso i quali la fiducia del pubblico può essere illuminata.

Nè solamente si possono mandare le pecore nei prati naturali o artificiali, ma ancora nel corso dell'invernata ed ai principj pure di primavera, sempre quando il terreno è asciutto, nei campi più feraci e specialmente di pianura, seminati a grano oppure ad altri generi cereali, avendo anche qui dimostrato una costante esperienza che questo pascolo apporta non tenue utilità, mantenendo *addietro* la sementa, facendo maggiormente accestire le pianticelle, e impedendo che, venuta troppo rigogliosa la messe, poi si *alletti* col ricadere sul terreno, senzachè le spighe arrivino ad una perfetta maturità.

Il *barco* o chiusa, da me proposta, dopo quattro anni al più potrà esser seminata, e sicuramente renderà buoni prodotti, perchè impinguata da una continua *stabbiatura*. Questi prodotti, senza impiegar punto nel terreno quel letame che sarebbe stato indispensabile nelle ripetute sementi, supereranno la rendita di quattro annate consecutive. Di più due sole lavorature, eseguitevi una nell'estate, col coltro e anche coll'aratro, e l'altra nell'atto della sementa, saranno sufficienti per potervi spargere il grano, oppure il vecciato, l'orzo, ecc. Ed ecco risposto in poche parole a quelli che obiettarono non essere stata portata ad uscita la rendita del terreno della chiusa nel conto che fu reso al pubblico del prodotto delle mie pecore. Variato quindi luogo si verrebbe a fecondare assai il podere, in quel terreno particolarmente che presenta maggiore sterilità.

Lo so io pure che è necessaria una spesa in tale operazione, ma d'altronde più piccola assai di quello

si può immaginare; giacchè, non costumando le pecore di saltare in alto, come fanno le capre, è sufficiente una siepe di poca altezza. Riflettiamo inoltre, che il più delle volte si tratta di migliorare un terreno, che non produce altro che felci, tignamiche, ginestre, ecc., e dove i cereali non potrebbero produrre che tre staia per uno, e anche meno.

E non è anche vero esservi in molti poderi alcuni campi scoscesi, e d'infelice situazione, i quali, ancorchè coltivati, rendono scarsissimi frutti? Questi pure tener si potrebbero a pastura, ed in tal forma il letame risparmiato per tali campi verrebbe sparso nel restante del podere, che frutterebbe assai più, e con minor fatica. Quest' articolo merita una particolare attenzione; giacchè verissimo è quell' assioma agrario, che non sono le molte terre, ma le ben tenute quelle che sempre rendono abbondanti prodotti.

Il fin qui detto si approprii, io ripeto, ai poderi privi affatto di pasture naturali. Per quelli poi che ne abbondano, e in cui le pecore rendono sì miserabili prodotti, converrà dire, che, oltre ad essere la loro razza tanto avvilita, la colpa principale deriva unicamente dal pecorajo disattento, ignorante, e il più imbecille individuo, come già dissi, della famiglia colonica.

Ora dunque convien riflettere, che dopo la scelta di un ottimo merino per la fecondazione, e l'allevamento delle migliori agnelle per condurre le greggi in pochi anni alla pura razza spagnuola, sarebbe gettato, come suol dirsi, *il ranno e il sapone*, se non se ne avesse una cura particolare nel pascolarle, e ritornerebbero in brevissimo tempo a quello stato di avvilimento, nel quale disgraziatamente le vediamo adesso in più luoghi.

Primieramente sappia il pecorajo, che l' ora in cui deve condurre il gregge in pastura gli sarà sempre insegnata dall'apparire del giorno, ad eccezione di

quelle mattinate nelle quali il terreno fosse ricoperto di guazza, rugiada o brinata; nel qual caso la sollecitudine sarebbe alle pecore assai dannosa, e specialmente alle gravide, da farle perfino qualche volta abortire: un tal danno non è quasi punto da temersi essendo l'erba bagnata dalla semplice pioggia; e ciò si dica specialmente nei calori estivi, e quando questa pioggia essendo leggiera, dura anche per breve tempo, giacchè tale acqua *rugiola* bagnando l'erba quasi appassita, la rende tenera e più appetitosa, potendo essa abbeverare e nutrire nel tempo stesso il bestiaame.

Anche il troppo caldo è assai nocivo alle pecore non solamente nella stalla, ma nelle pasture medesime, come ben lo dimostrano serrandosi strettamente tra loro, e nascondendo la propria testa, una sotto il ventre dell'altra; e però quando il sole si fa cocente dovranno esser ricondotte all'ovile, sul riflesso pure che indugiando si dura non poca fatica a farle camminare. Quest'ora peraltro dell'uscita delle pecore dall'ovile, per andare ai pascoli e del loro ritorno, non si può con egual precisione determinarsi ovunque; ma dovrà essere indicata all'accorto pecorajo dalle differenti situazioni. Si tenga poi per regola, che in tutti i giorni anche del più crudo inverno si devono condurre al pascolo, purchè il terreno non sia ricoperto dalla neve, o troppo bagnato dall'acqua, profittando di alcune ore di sole o maggiormente temperate; ed in questi intervalli potranno essere ripulite con tutta diligenza le stalle.

È vero anche tra noi, che in alcune province i possessori di greggi numerose non trascurano di far loro cangiar pastura, mandandole, dopo passata l'estate, al monte, nell'inverno alla pianura e particolarmente in maremma; ma comunemente i pecoraj dei nostri poderi in ogni stagione conducono le loro pic-

cole greggi nei medesimi siti, senza distinguer quelli che sono più appropriati alle stagioni medesime: e questo pure è un gravissimo errore, giacchè se la pecora ama i luoghi ombrosi, ed esposti a tramontana (a baclo come dicono i contadini) nella stagione estiva; vuole i meridionali (a solatio) nel corso dell'invernata. Di più, non è cosa rara di vedere, che il guardiano delle pecore conduca con esse altro bestiame, come vitelli, maiali ecc.; dal che ne segue, che tutti questi animali si cibano malamente, perchè il suolo adattato al pascolo delle greggi non lo è punto per i maiali, ecc., e viceversa; sapendo anche il più stupido che questi ultimi godono molto nell'acquastrino, e nei campi umidi, che sono micidiali per le pecore.

Qui opportunamente farò avvertire, che non solo nei luoghi bassi e piani, ma anche nei terreni i più elevati incontransi qualche volta dei siti pantanosi, dai quali scaturiscono le acque: questi devono evitarsi, e dirò anche maggiormente, quando il calore estivo ne abbia fatta disseccare tutta l'umidità, atteso che allora appunto, coll'esalazione dal suolo dei *gaz mefitici*, apportano alle pecore dei malori capaci di condurle perfino alla morte. Nè in tempo dell'umida stagione questo danno è maggiore, trovando anzi allora il bestame da per tutto dell'erba fresca; ma è appunto nella siccità che cerca queste situazioni paludose, nelle quali l'erba verdeggia. Le sfugga, ripeto, il pecorajo come una vera peste per il suo gregge.

La pecora meliccia, e particolarmente la vera merina, mangia molto volentieri certe qualità di erbe che sono ricusate e sfuggite dalla nostrale, ed ogni pascolo, quantunque magro, le serve di buon nutrimento: talchè anche dopo tolte le messi, in tempi peraltro sempre asciutti, potrà esser mandato il gregge nei campi seminativi. Ma su tal proposito merita di

essere estirpato affatto un errore creduto vantaggioso, direi, da tutti i contadini, di mandarvelo, cioè, subito dopo la mietitura, acciò si cibi di tutte le spighe restate sul terreno, cadutevi dalla falce dei mietitori. Sappia dunque il pecorajo, che questo cibo farà, è vero, ingrassare le pecore, ma poi potrà cagionar loro un vistoso indebolimento, e delle malattie ancora. Prima delle pecore vi si mandino piuttosto i piccoli maiali a mangiare questi residui che gli gioveranno assai, essendo anzi ricercati, per allevarsi, a preferenza degli altri, quelli che nascono, come dicesi, in campagna *sulla spiga*, cioè contemporaneamente alla mietitura.

Non si tema poi che la pecora mandata nei campi e ripeterò sempre asciutti (coltivati anche a viti con pioppi) possa arrecarvi dei danni. Essa non costuma di arrampicarsi a somiglianza della capra, ed essendo obbedientissima alla voce del guardiano sa star lontana dalle viti e dagli altri frutti senza abboccarli. Potranno, io ben lo so, apportar dei danni nelle nostre campagne anche le pecore; ma ciò seguirà in quelle circostanze medesime, nelle quali apportarli possono ai seminati le bestie bovine, le somarine, i polli, ecc.: nè l'uomo saggio, confondendo l'abuso col retto uso, e gli errori popolari colle verità sperimentate, ardirà mettere in collisione alcuni tenuissimi mali accidentali con immensi positivi vantaggi.

Tra le principali cure del pecorajo verso il suo gregge quella contar si deve di abbeverarlo in pastura, per quanto gli sarà possibile ad acque correnti, e non mai pantanose e putride, potendo quest'ultime cagionarli non poche malattie. Ciò peraltro è assai trascurato dagl'inguardi, specialmente nell'estate, quando si trovano lontano da qualche ruscello: talchè le pecore ne soffrono assai, mal digerendo gli alimenti riarsi dal sole, e qualche volta ricoperti dalla polvere: e anche su tal articolo sembra che questi poveri ani-

mali siano destinati dai nostri incauti contadini a menare una vita più misera di quella di qualunque altra sorta di bestiame, stentando non solo nelle stalle, ma ben anche nelle pasture dalla fame, e qualche volta dalle sete.

Un altro abuso che regna tra i pecoraj delle nostre campagne merita tutta la riprensione: consiste questo nel riunire più greggi in solo branco per ritrovarsi uniti a conversare, pensando, come è facile l'immaginarlo, a tutt'altro che al governo delle pecore. In questa forma affollate tutte insieme, quel cibo che ad una sola servir doveva, necessariamente vien ripartito in due, in tre e in quattro ancora; nè è cosa rara che in tal circostanza suggano a far dei guasti ai campi seminati e alle coltivazioni. Regola dunque fissa costante, invariabile: Il pecorajo se brama vedere il suo gregge sano e vegeto, mai e poi mai lo riunisca con quelli degli altri, quantunque siano in piccolo numero.

Io lo dissi già nel Capitolo sulla scelta del pecorajo, e adesso mi giova ripeterlo, che i nostri guardiani non si danno alcun pensiero acciò le loro greggi convenientemente si satellino nelle pasture, credendo di avere adempito ad ogni loro dovere quando, riconducendole all'ovile, possono dire che non hanno cagionato dei danni nei campi altrui. Avvertitamente scrissi altrui, perchè poco si curano che ne abbiano cagionati nei proprj, come sovente succede, essendo primo a risentire il peso il povero padrone, specialmente nelle nuove coltivazioni.

Convien pertanto confessare, che se nei nostri poderi trovansi le pecore in uno stato sì misero, ciò non proviene punto dalla mancanza dei pascoli, essendovene anzi generalmente in abbondanza, e potendosi anche con tanta facilità e vantaggio togliere gli sterpi e le macchie da varj boschi nei quali adesso

non può penetrare il bestiame; ma deriva essenzialmente dalla negligenza dei pecoraj, che non sanno o non vogliono profittare dei pascoli stessi. Alcune volte invitando io medesimo amorevolmente qualche contadino prossimo ai miei poderi a fare il confronto del frutto assai vistoso delle mie pecore ben tenute, con quello delle loro greggi governate barbaramente, mi son sentito rispondere: *converrebbe avere l'estensione delle vostre pasture per imitarvi*; e intanto sapevano e vedevano, che non ne avevo neppure un decimo, senza esagerazione, in confronto di quelle da loro possedute: tanto può l'abitudine, e gli antichi pregiudizj in costoro, non mai corretti da quegl'incauti padroni, che sogliono mal conoscere, peggio calcolare le risorse che potrebbero ricavare dai loro beni, e specialmente dal ramo più prezioso dell'industria agricola, le pecore.

CAPITOLO VII.

*Provvista degli strami, e custodimento
delle Pecore nella stalla.*

*Dunque a gran cura e i freddi venti e i ghiacci,
Quant'esse han men tante bisogna in conto,
Da lor tu svia: vitto lor porta e frasche,
Nè a tutto il verno i fenil mai lor chiudi.*

VIRG., GEORG.

Quei contadini, e diò anche quei padroni, chè non ve ne mancano per disgrazia non piccola delle nostre campagne, i quali imbevuti dagli antichi pregiudizj criticar vogliono sempre tutto ciò che porta l'aria di novità o di industria; vedendo prosperare con felice successo le pecore di quei tali, che le custodiscono con quella diligenza che si conviene, ricavandone

conseguentemente un buon frutto ; vanno dicendo, che non si maravigliano punto di ciò; e che essi pure otterrebbero simili risultati se nell'inverno cibassero le greggi sempre di fieno e di farinacci, ecc., talchè al chiuder poi dei conti sarebbe maggiore la spesa del guadagno che se ne ritrarrebbe. Ciò è falso falsissimo; poichè, ad accezione di alcuni casi particolari, e specialmente della figliatura, possono nutrirsi bene anche nella stalla, dopochè saranno state al pascolo, o nelle stravaganti stagioni, quando saremo costretti a tenerle dentro, con strami secchi, i quali, dall'altra parte, non costeranno al contadino che piccolissimi incomodi.

E in prova di quanto sopra, io rifletto, che il campagnuolo, durante l'invernata, avrà sicuramente bisogno di legna minuta per il fuoco, e per iscaldare il forno. Ora dunque, invece di provvederle di mano in mano, come suol fare; appena compita la mietitura, quando appunto non è affollato da molte faccende, non potrebbe ricercare nei boschi, nelle siepi, nei campi un'abbondante quantità di fascine, di cui, fatta una massa a uso pagliaio per diffenderle delle piogge, si servirebbe nell'inverno, dopochè si fossero cibate le pecore delle secche foglie?

E si rifletta opportunamente, che, eccettuato il *boscolo*, il *tasso*, e *simili*, ecc., non vi sono piante nelle nostre campagne, e perfino nei nostri giardini, la cui foglia non venga gradita, seccata che sia, nell'inverno dal gregge, talchè noi potremo servirci perfino di quelle fascine, che prima del cadere delle foglie, ricaviamo nel mondare gli alberi da frutto, e perfino le spalliere del *bersò*.

Di più, nel corso dell'invernata mangia la pecora il leccio, la ginestra, la tignamica, e con grato piacere la potature dell'ulivo; onde può asserirsi che il pecorajo industrioso è sempre in grado di pascere a

sazietà nella stalla, senza ricorrere, salvo poche eccezioni, ai fieni, alle paglie, e ai diversi strami della capanna, destinati per gli altri bestiami. Basta che non gli manchi la buona volontà, e tutto potrà ottenere anche facilmente per il benessere delle sue pecore.

È cosa poi importante che queste fascine siano bene appassite, e sarà meglio all'ombra, quando si possa, e non ai cocenti raggi del sole: ma sempre in maniera che non vi resti umidità, portante al cattivo odore della muffa, nel qual caso sono ricusate dalle bestie, quand'anche abbiano molta fame. Queste fascine dovranno esser collocate sparse in tutta la rastrelliera, e non mai ammontate, acciò non si urtino tra loro le pecore per l'avidità di mangiarle; e non trascurerà il pecorajo, dopo averle sciolte, di rivoltarle di quando in quando, talchè parte della loro foglia cadendo nella mangiatoja, vi resterà sempre qualche poco di cibo.

Coll'abbondante provvista inoltre di questi strami, non si troverà il pecorajo nella necessità di mandare il gregge nei pascoli in certe giornate piovose, o molto rigide dell'inverno, in cui sicuramente è maggiore il danno del vantaggio che ne risente. Ed esso pure, evitando tali disastri, potrà vantaggiosamente attendere ad altre faccende, che non mancano mai al giudizioso contadino, fosse pure nel riattare gli aruesi rusticali, nel custodire i letami, nel ricavare le fossette per lo scolo dell'acqua, nel rassettare le scarpe, filare, ecc. Nè si creda, che la pecora soffra di troppo coll'esser tenuta racchiusa nell'ovile. Vi starà sempre meglio, quando vi sia ben custodita, che all'aperta campagna nei giorni burrascosi, e noi sappiamo perfino da Columella che una razza di pecore, dei suoi tempi, assai fruttifera, ben di rado era condotta fuori nelle pasture, e per lo più durante tutto l'inverno veniva nutrita dentro le stalle.

Quasi tutti i nostri contadini, io ben lo so, trascurano, nel corso dell'estate, di far la frasca per le loro pecore, ma io credo che a ciò siano indotti unicamente per mantenere quest'uso che hanno trovato in famiglia, giacchè questa provvista è in sì piccola quantità, che non servirebbe loro per il corso di una sola settimana, non che di un'intera invernata, quando realmente si volessero satollare come conviene. Inoltre sono guidati dal pregiudizio, che la sola frasca di albero (pianta che si distingue dai campagnuoli con questo vocabolo generico) sia buona per le pecore; e siccome in piccola quantità se ne trova nella maggior parte dei nostri poderi, così poca ne procurano, o qualche volta punta. Lo so io pure, che questa frasca secca è in realtà la più gradita nell'inverno dalle pecore, ma non per questo si deve trascurar quella, che in vistosa quantità possiamo provvedere, essendo, come già dissi, quasi tutte le piante adattate a somministrarcela.

Convien peraltro raccogliarla sempre non più tardi del mese di settembre, prima, cioè, che cominci a mutar colore, altrimenti non è mangiata dalle pecore se non quando si trovano oppresse veramente dalla fame. In quest'epoca appunto, quando l'estate fu alquanto piovosa, quell'erbe che tanto danneggiarono le messi si vedono assai cresciute nelle stoppie, e queste pure prima del loro disseccamento si potrebbero segare colla falce fiennaja, per averne un fieno che, quantunque di seconda e d'infima qualità, servirebbe sempre di buon nutrimento al gregge nel corso dell'invernata, egualmente che all'altro bestiame. È nella buona stagione che pensar si deve alla cattiva. Il contadino prudente, temendo ognora di un'invernata cattiva, vi si prepara; ma l'infingardo agisce sempre diversamente.

La siccità nell'estate 1830 (mi si perdoni la disgre-

sione sul riflesso che i fatti e gli esempj sono più efficaci delle ragioni) fu tanto grande, che a memoria di uomini della nostra età non si erano mai raccolti gli strami in sì piccola quantità. Varj padroni anche di vaste fattorie ordinarono ai loro contadini la vendita di buona parte del bestiame per non esser costretti a comprare i foraggi, che si dubitava dover salire ad altissimo prezzo nella successiva invernata. Fatte realmente queste vendite, ognuno riflette, che doverono diminuire i letami con danno gravissimo del podere, danno che se immediatamente non è stato risentito, lo sarà al certo negli anni avvenire, in modo particolare delle piante da frutto.

Io peraltro tenni un differente sistema, ed ebbi la compiacenza di vedermi imitato da alcuni confinanti coi miei beni. Conosciuta dunque la scarsità degli strami, subito dopo la battitura, detti mano alla provvista di una vistosa quantità di frasca in fascine di cerro, di querce, e perfino di castagno; ne empii non solo le capanne quasi vuote di paglia, ma ne feci pure delle masse accuratamente unite insieme per procurar lo scolo dell'acqua; aggiungendovi pure molte felci; e invece di scemare il bestiame grosso, lo aumentai, in riguardo anche della diminuzione del suo prezzo. Fatto certo è che tutto questo bestiame nel corso dell'invernata mangiò avidamente la frasca e le felci; il tutto segato insieme colla paglia, e bagnato, come appunto se fosse stato un buon *mescolo* fatto con fieno; nè le mie bestie, cominciando dalle pecore, si risentirono punto della total carestia di foraggio, mantenendosi grasse e vegete come negli anni dell'abbondanza.

Qui fo opportunamente avvertire, che quando proposi ai miei contadini le fascine di foglie di castagno, che avevo in abbondanza in un mio polloneto, asserirono, che nessuna sorta di bestiame le mangiava se

non erano fresche. Poco fidandomi di tale asserzione gratuita, giacchè protestavano di non averne mai fatta la prova, volli farla io stesso, e seccatene all'ombra in pochi giorni alquante fascine, vidi che erano mangiate da tutto il bestame egualmente che la frasca di altra qualità. Così restarono convinti. Non pretendo, che tale esempio, all'occorrenza, sia seguito perchè proveniente da me, ma perchè ogni sensato deve trovarlo giusto e ragionevole.

Ma il contadino, diranno alcuni, non sempre vuole ascoltare la voce del padrone, quantunque a loro vantaggiosissima, e in questa e in altre circostanze. Ciò è pur troppo vero: avvi peraltro un mezzo di rendervelo docilissimo, ed io lo posi in pratica nella rammentata operazione. Eccolo: Quando il contadino eseguisce delle faccende straordinarie, non previste nel contratto di colonia, e delle quali risentirà il vantaggio per metà anche il padrone, questi deve pagarlo, se non dell'intero e a rigore, almeno in maniera che se ne chiami contento. Questo è un segreto infallibile per affezionarsi i contadini, per rendere fruttifero il podere e il bestame, segreto che, adoprato a tempo, e con accortezza, fa che il padrone ponga il danaro ad un frutto del cento per cento, e niente meno. Parlo coi fatti alla mano, perchè da trent'anni in qua esercito l'agricoltura, e vivo in mezzo ai contadini, che amo appassionatamente, anche per il riguardo che da tanti padroni sono considerati e trattati sempre, nel secolo decimonono in Toscana, quali altri *Hoti*. Chiameranno esagerata questa espressione, io ben lo vedo, coloro che vivono tra il lusso delle città, immersi nei piaceri, e sordi sempre alle miserie degl'infelici; ma le renderanno d'altronde giustizia tutti quelli che conoscono la campagna praticamente, e non già dai balconi di quelle superbe ville, fatte a posta, direi, per contrastare cogli umili tugurj dei poveri coloni.

Ogni proprietario terriero deve considerare, che oramai la sana filosofia dimostrò erronea e antisociale quella massima, tanto accarezzata nei secoli di barbarie, che conviene, cioè, mantenere nella miseria e nell'avvilimento le classi inferiori della società, e specialmente i contadini, per renderli più obbedienti alle leggi, e più laboriosi. L'esperienza e i fatti ci dicono tuttoggiorno che le campagne maggiormente coltivate nelle quali si commettono rarissimi delitti, sono quelle appunto dove i coloni vivono con maggiore agiatezza, avendo in conseguenza minor bisogno del soccorso dei loro padroni: anzi il nostro contadino comincia a sapere adesso quanto lo stesso filosofo, che egli pure ha diritto alla sussistenza e di non morire dallo stento nè dalla fame, e lo sa dal solo fatto, che egli è uomo come appunto lo sono i suoi padroni, e niente meno. E seguitando a riflettere, io dirò, che poco gioverebbe pascolare le pecore, anche diligentemente, nelle pasture, se poi in alcuni tempi non si governassero nelle stalle, lasciandovele anzi in un continuato digiuno. Eppure, salve poche eccezioni, nella nostra Toscana succede generalmente così, avendo i nostri contadini la falsa massima, nutrita dalla solita loro pigrizia, che le pecore devono da sè medesimo procacciarsi tutto il vitto senza il soccorso dell'uomo. Ed ecco, riflettiamolo nuovamente, un altro dei principali motivi, per cui menano una vita sì stentata, nè rendono, dirò, un decimo di quel frutto che render dovrebbero.

Infatti, e come potrà suppersi che abbiano avuto il necessario custodimento quelle pecore, che in alcune stagioni dell'anno, durante quattro o cinque ore al più, rimasero nei pascoli, e forse sterilissimi, consumando il rimanente del tempo racchiuse in quei cattivi ovili, che con altro termine chiamar si potrebbero covili da volpi? Almeno vi avessero trovato un truogolo di acqua

l'impida per dissetarsi! Ma neppur ciò vien loro concesso dalla vera barbarie dei cotadini. Inoltre non è cosa rara che vi passino delle intere giornate senza alcuna sorta di cibo; o al più continuando la cattiva stagione, si dà loro una cesta o due di *pagliolo*, e un catino di acqua; operazione che produce assai più male che bene, perchè affollandovisi avidamente intorno, si urtano con violenza, disputandosi quel miserabile alimento l'una coll'altra. E, quanto alla bevanda, si noti, che la pecora ha bisogno di bere non meno di mangiare, e quando questo bisogno non è opportunamente soddisfatto, e che, dopo sofferta la sete, beva con eccesso, può risentirne dei gravi danni nella salute.

Questa cosa è tanto vera che il contadino medesimo non ardisce negarla, e, rimproverato che ne sia risponde tranquillamente: Tutti fanno così: a questo regime sono oramai destinate le pecore dall'uso universale. Seppoi esse perdono un terzo e la metà ancora della loro lana, se abortiscono o conducono al parto certi agnelli che sembrano veri scheletri, facendo nausea il solo vederli; questo contadino ne adduce per iscusà che fu cattiva l'annata, che sono ristrette le pasture, che le pecore vennero da un nemico *affascinate*, e frivolezze di questa sorta. Ma la vera cagione di tutto questo fu la fame, che divorò questi poveri animali, conducendoli alla decrepitezza, seppure in qualche annata scamparono dalla morte, prima di aver passata la gioventù.

Il contadino buono o cattivo, bene o male governa sempre alquanto il bestiame delle sue stalle, fosse pure un somarino, da farne bene spesso il guadagno, dopo il custodimento di un anno o di due, di una ventina di lire. Le sole pecore, animale più fruttifero di qualunque altro, sono lasciate in balia di sè medesime, come appunto se non esistessero nelle stalle: e

segue qualche volta che, interrogato il capoccio da alcuni nostri coloni in qual numero siano queste sue bestie, risponda di non saperlo (ed avrà bene in mente perfino la quantità precisa dei suoi polli) non avendo mai dimandato al pecorajo quante ne morirono nel corso dell'invernata; dimanda peraltro che intanto protesta di non voler trascurare nel giorno antecedente ai saldi annuali che dovrà fare col suo padrone. Questo mio asserto non è punto esagerato, ma pur troppo verissimo.

Ora io dico, che il buon guardiano che vuol veder prosperare le sue pecore deve governarle nella stalla in qualunque stagione dell'anno, in maggiore o minor quantità, secondo il bisogno, e tanto da vederle sempre satolle, come appunto suol farsi dell'altro bestiame, che molto c'interessa. Esse di tutto sono contente, e non sgradiscono neppure gli avanzi delle bestie bovine o somarine, detti *rosumi*, gli strami del granturco, della saggina, i fauli, e qualunque *seccume*. In alcune circostanze poi, e specialmente in quelle della figliatura, giacchè la buona riuscita degli agnelli non può essere meglio assicurata che dal buon custodimento delle madri, convien dar loro un poco di crusca, o farinacci, o vena, e anche ghiande, ove abbondino e sieno opportunamente seccate per conservarle, con una piccola quantità di sale, ecc. Su tal governo non può assegnarsi una regola fissa e costante; ma converrà prender norma dalle buone o cattive stagioni, dalla salute del gregge, e dalla sua maggiore o minor robustezza, che in qualche annata suol variare.

L'uso del sale da me indicato è stato da varj scrittori, dirò anche qui poco pratici, esagerato in maniera da far credere che la pecora ne avesse una quotidiana necessità. Non si tenga per cosa indubitata, che le sarà utile in alcune circostanze, ma che in realtà deve esser considerato come medicamento, e non

già come nutrimento regolare. Che se poi volessimo somministrarlo come preservativo, converrà di quando in quando mescolarlo coll'acqua, o col cibo a ragione di due libbre l'anno per pecora e niente più. Filippo Re ci dice, che una discreta dose di coccole di ginepro pestate potrebbe supplire al sale: io non ne ho fatta l'esperienza, perchè, in grazia della vigilanza de' miei contadini da me diretti e incoraggiati, le mie pecore hanno sempre prosperato, senza manifestar mai alcun indizio di gravi malattie. Quanto poi all'abbeverarle è necessario tener nell'ovile pieno sempre il truogolo di acqua, cangiandola una volta almeno il giorno, avendo allora la precauzione di ben nettarlo, perchè sovente vi vengono gettate delle immondezze dai movimenti che fanno le pecore. In tal circostanza anche la mangiatoia verrà mondata da ogni sozzura, e da quei *rimasugli* che non furono mangiati.

Questo cibo deve darsi alle pecore nella stalla in certe ore determinate e sempre fisse, per esempio, la mattina di buonissima ora, la sera quando tornano dalla pastura, regolandosi, per accrescerlo o diminuirlo, secondo che più o meno si vedono satolle. Assuefatte così ad esser governate in quest'epoche determinate restano quiete; e nel caso che per qualche combinazione il pecorajo se ne dimenticasse, sarebbe richiamato a questa faccenda dall'incessante loro belare, come io stesso ne sono stato testimone. Agli agnelli di fresco nati cominciando dall'ottavo o decimo giorno, non manchi mai il cibo durante il tempo che le pecore rimangono nella pastura, se vogliamo che crescano vegeti e con sollecitudine. Essi mangiano avidamente la verzura, e l'ellera in modo particolare: ma nel caso anche rarissimo che non possa trovarsene, si preferiranno ad ogni altro cibo le patate, e altre radici ben triturate e mescolate colla crusca. Non dimentichiamo peraltro giammai che l'agnello

prospera sempre a proporzione che la madre abbonda di latte buono.

Inoltre conviene avvertire, che quando le pecore resteranno nell'ovile una intera giornata, a motivo della cattiva stagione, dovrà il guardiano, fosse ciò pure nel più rigido inverno, procurare di dar loro, oltre gli strami secchi, un *boccone*, come dir si suole, di verzura, quand'anche questa dovesse provenire dagli avanzi della cucina, erbe inutili dell'orto, foglie di carciofi, radiche, palèo, ecc. È vero che possono ben satollarsi senza questa verzura, ma è anche verissimo che quanto maggiori saranno i nutrimenti in erba, che loro daremo nel corso dell'invernata, tanto più esse renderanno in orina, e ne avremo per conseguenza maggiore abbondanza di letame.

E per l'oggetto che sopra, non potrebbe seminarsi, al terminare dell'estate, un campicello di rape, che servirebbero di buon cibo alla famiglia del contadino, mentre le foglie inutili colle nettature ingrasserebbero il gregge? Io tengo l'invariabil sistema di far coltivare molto cavolo, avidamente a preferenza di ogni altra verzura, mangiato dalle pecore, e dagli agnelli di fresco nati. Non potrebbesi estendere la cultura delle patate, di quella qualità specialmente più ferace, introdotta oggi anche in Toscana? Queste radiche vengono chiamate con tutta ragione il pane quotidiano della povera gente, ed io aggiungerò, la biada migliore per tutto il bestiame rurale, e in modo particolare per le pecore.

Varj scrittori di pastorizia con erudite e lunghe dissertazioni si sono sforzati di determinare precisamente la quantità di cibo che dimanda ciascuna pecora in ogni giornata; e la conclusione dei loro ragionamenti ha portato, come è ben facile l'immaginarsi, ad opinioni tra loro affatto contrarie, mostrandosi alcuni troppo generosi, ed altri eccessiva-

mente avari. Quanto a me, oramai persuaso e convinto, che in articolo di economia campestre val più un'oncia di pratica che mille libbre di autorità, dirò al pecorajo, che il cibo per il suo gregge deve essere in tanta quantità da renderlo sempre satollo, come il diligente bifolco tien satolli i suoi buoi, senza star mai colla stadera alla mano per pesare gli strami che loro somministra. Noterò solo che sarà sempre bene dargliene poco, e più spesso, che molto e di rado, perchè in quest'ultimo caso scelgono il migliore, e sciupano il restante inutilmente.

Mi dicono alcuni (ed io continuerò a chiamar costoro sciagurati possidenti), che questo particolar custodimento non potrà mai estendersi ai branchi di sessanta, ottanta e più pecore ancora, come si contano in alcuni nostri poderi. Opposizione falsissima: quello che ho detto dei piccoli branchi può appropriarsi con tutta facilità anche a quelli assai numerosi. In ogni caso sia il gregge diminuito, e proveremo col fatto in brevissimo tempo (io voglio ripeterlo) che frutteranno maggiormente venti pecore governate col sistema da me indicato, di altre cento e niente meno, tenute col barbaro attuale, e quasi general sistema, tanto in lana che in agnelli, in cacio, e in letame ancora.

CAPITOLO VIII.

Nettezza delle stalle, e letame.

*E prima e salutar legge ti sia
Dell' Ovil la nettezza e dell' armento;
Perocchè la bruttura, a cui s' ammoglia
Pascia ogni morbo, fermentando esala
Tetre mefiti, e di gran lezzo ingombra.*

ARICI, PASTORIZIA.

Tra gli scrittori di cose campestri non mancarono alcuni d'insegnare all' agricoltore pratico, che col por-
Mulexotti

tare nei campi alcune sostanze terrose, di cui sono mancanti, condur si potrebbero ad uno stato di perfetta fertilità senza alcun soccorso dei letami. Noi possiamo ammirare le pompose teorie di costoro, che cercano ogni mezzo di distinguersi coi loro calcoli stravaganti; e lasciando che qualche ricco signore faccia uso di tali insegnamenti nei suoi giardini di lusso, persuadiamoci pure, che gli ulivi dei nostri poderi, le viti, i frutti, il grano, le biade, ecc., ci chiedono incessantemente il concime per animare la loro felice vegetazione.

Che l'uso poi degl'ingrassi rimonti alla più remota antichità ci vien narrato da Plinio al Lib. 17, cap. 9 della sua Storia Naturale, allorchè scrive: « Ci sono molte qualità di letame; e l'uso ne è antico perchè si trova in Omero che un regio vecchio ingrassava il campo colle sue mani. Dicesi che il re Augea in Grecia lo trovò, e che Ercole lo divulgò in Italia; la qual cosa attribuì l'immortalità, per questo ritrovato, a Sterculio, suo re, figliuolo di Fauno ». Teofrasto, appena che ebbe inseguito essere il lavoro l'oggetto più importante dell'agricoltura, aggiunse, che dopo esso si rendeva necessario *ben letamare*: e Catone diceva che tre cose si richiedono per ben coltivare i campi: 1.^o *Arare*, 2.^o *Arar bene*, 3.^o *Letamare*.

Ora tra i letami, che ricaviamo dal bestiame esistente nei nostri poderi, e il più proficuo e sostanzioso è quello della pecora; e siccome questa verità non è soggetta a controversia, così non starò a provarla con ragioni dedotte dalla chimica, o in altra forma. Dirò solo che coll'attuale cattivo custodimento delle pecore, e col bandirle quasi affatto dalle nostre campagne, non solo ci siamo volontariamente privati della rendita di questo capo di bestiame, che, come già si osservò, è la più rilevante e la più sicura; ma abbiamo procurata la sterilità dei nostri terreni, in

soccorso dei quali siamo realmente nella necessità di richiamare la pecora.

Dall'altra parte, cresciute nei nostri poderi le coltivazioni, e le terre seminate (e dirò anche fortunatamente, giacchè chi è dotato di senso comune non azzarderà discutere se meglio giovi alla prosperità di una nazione culta l'abbondar più di bosco che di grani, più di abituri da lupi che di case rurali), per legittima conseguenza è cresciuto il bisogno di letami in maggior quantità, acciò i nostri possessi siano mantenuti in quello stato di fecondità che si conviene per averne abbondanti prodotti. Che se è vero, che il terreno sempre frutta a proporzione della diligenza che vi si adopera nel coltivarlo; ciò deve intendersi anche a proporzione degl' ingrassi che gli vengono dati.

Ed ecco una delle vere cagioni degli incessanti lamenti di alcuni facoltosi possidenti, che le loro fattorie, cioè, siano molto diminuite d'entrata, mentre in esse aumentarono vistosamente i terreni coltivati a piante, e a sementa. Crebbe il bisogno dei letami, e questi si diminuirono; attesochè o furono tolte affatto da quei poderi le pecore, quando appunto esse dovevano aumentarsi; oppure non altrimenti si ebbe di esse quel custodimento che richiedono. E quel podere, per esempio, composto in addietro di cinquanta stajate di terreno seminativo, se era governato con cento carrate di sugo; ridotto adesso a stajate settanta e anche più, non lo è che con minor numero di carrate, e di minor sostanza ancora; talchè non può esservi esagerazione nell'asserire, che appena la quarta parte dei nostri centomila poderi è letamata come si dovrebbe. Per convincersi di questa trista verità basta una semplice ispezione oculare passeggiando nella campagna, e contando a dito quei pochi campi, che nel vigore della loro vegetazione dicono chiaramente, che non furono defraudati di quegl' ingrassi che il terreno dimandò al coltivator diligente.

Io dico, e non m'illudo sicuramente, perchè guidato dalla sola esperienza e non già da principj speculativi, quasi sempre fallaci in cose campestri, che una pecora sana e ben tenuta è capace di darci tanto letame quanto altre quattro e anche sei infermicce, stentate, e governate come si riscontrano attualmente nel generale dei nostri poderi; coll'aggiunta che il letame di quella prima pecora sarà anche più sostanzioso perchè ben nutrita e impinguata. Si governi dunque bene il gregge, non gli manchi mai, oltre il cibo, da bere nella stalla, e il letame sarà sempre in una vistosa quantità, e proporzionato sicuramente al nutrimento che gli daremo.

Nè solamente, atteso il cattivo custodimento e la scarsità del cibo, abbiamo dalle pecore poco letame, ma dal pessimo attuale sistema puranche di raccoglierlo e conservarlo. Il nostro contadino infatti; parlo del più diligente; quattro volte al più nel corso dell'anno lo cava dalle loro stalle, e non mai nell'estate quando maggiore ne sarebbe il bisogno, adducendo per frivolistima scusa, aver sentito dire a suo padre e a suo nonno, che in quella stagione è intangibile, attesochè venendo sparso nel terreno lo farebbe *arrabbiare*; ma il vero e unico motivo di tal trascuranza si è che soffrirebbe maggior caldo del solito in questa operazione. Così permette ingratamente che le pecore restino a penare, e dirò a struggersi notte e giorno in quegli ovili, che, per la troppa quantità ammassatevi di letame, possono in quella stagione paragonarsi a tante fornaci.

Sia dunque pensiero del pecorajo, anzi glielo comandi espressamente il padrone, di cavare in ogni settimana, e non mai più tardi, il letame dalle stalle, e di ben nettare le muraglie dai regnateli e da qualunque altra lordura, che potrebbe, se non altro, imbrattare la lana cadendo addosso alle pecore. In tale

occasione, dopo aver mondati i truogoli dell'acqua per mettersene della nuova sempre limpida, dovrà porre uno strato d'impatto sopra il suolo, gettandovene pure, sebbene in minor quantità, ogni giorno, e particolarmente quando il gregge torna dal pascolo bagnato; talchè l'effetto sia che mai e poi mai si trovi a giacere sull'umidità cagionata dai suoi escrementi, ma sia tutta imbevuta dagl'impatti medesimi. Di più sarà bene porre uno strato di terra a contatto col lastrico della stalla all'altezza di un quarto di braccio almeno andantemente; e questa terra imbevuta di tante materie fertilizzanti verrà levata una volta il mese per esser mescolata coll'altra massa del sugo, oppure portata in un sito separato per il governo delle piante del podere. Io mi trovo molto contento in fatto proprio dell'uso di questa terra somministrata alle viti.

Columella, raccomandando la nettezza delle stalle, tra le altre cose, insegnava: « Dev'onsi frequentemente spazzare, purgare, e sbrattarle di tutta l'umidità dell'orina, la quale ottimamente rasciugasi col mezzo di tavole pertugiate (*forse in quell'età trovarono economico questo lavoro*), che si mettono per pavimento agli ovili, acciò sopra esse dorma la greggia. » Ed ecco l'approvazione di un sommo maestro a quel metodo per la fabbricazione delle stalle d'invenzione del meritissimo sig. Ispettor *Lorenzo Francioli*, come abbiamo veduto a pag. 412, tutto tendente a scausare l'umidità per il benessere delle pecore.

In lode peraltro della verità devo confessare, che incontrai molte difficoltà in principio per fare adottare l'uso di questo strato di terra ai miei contadini, guidati sempre dall'impero dell'abitudine, e dal delirio dell'ignoranza; e per superarle tutte in un momento, ricorsi al segreto, di cui ho parlato nell'antecedente Capitolo per la provvista degli strami, promettendo

loro una mancia proporzionata alla quantità della terra ricavata dall' ovile. Nè fu senza un felicissimo risultato, giacchè è fatto che ogni due pecore mi somministrano annualmente una grossa carrata di terra eccellentemente ingrassata.

Ma senza una particolar vigilanza, mi diranno alcuni padroni, come ripromettersi dal contadino questa e tante altre utilissime faccende, riguardo non solamente al governo delle pecore, quanto ancora a tutte le altre faccende della campestre economia? È giustissima l'osservazione, e so io pure essere un assioma irrefragabile, che in qualunque amministrazione l'occhio aperto del proprietario vivifica tutto, e che, al contrario, l'occhio chiuso manda tutto in rovina: ma so anche dall'altra parte, che al possessore di pochi poderi si rende facilissima una tal sorveglianza, e che i ricchi signori ottener la potrebbero dai loro fattori quando una volta si risolvessero a pagarli meglio di quello che fanno adesso generalmente. Parlando peraltro io spesso sul tema della pastorizia con alcuni proprietari di vaste tenute ho potuto rilevare, che quelli appunto che condannano tanto le pecore, vorrebbero vederne l'utile (cosa moralmente impossibile) senza alcuna premura, che d'altronde costa assai meno di qualunque altra in proporzione della spesa che vi si rende necessaria; e costoro tutto mettono in pratica per contrariare quell'aureo precetto lasciatici da Catone, Che l'agricoltura, cioè, non potrebbe sussistere da sè sola separata dalla pastorizia.

Acciò poi non manchino questi impatti neppure nella più cruda stagione invernale, giacchè gli avanzi del bestiame detti *rosumi* non sarebbero sufficienti; nel corso dell'estate non sarà ultima incombenza del pecorajo quella di provvedere tignamiche, erbacce dei fossi, e dei fiumi, gambi di granturco, di saggina ecc., e tutto ammassare a uso pagliaio, come abbiamo detto

degli strami per il cibo. In tal provvista si rammenti pure, che l'impatto di felci, di cui abbondano alcune nostre campagne, produce un letame buono e sostanzioso più di ogni altro, e che anche nel cuor dell'inverno i diligenti contadini sanno trovare nei boschi una quantità di foglie cadute a terra da quelle piante che se ne spogliano, e che sono altissime a tale oggetto.

Oltre ad impattar bene le stalle, per averne abbondante letame, e per mantener sane le greggi, dovrà il pecorajo tenerle sempre ben ventilate, e aperte da qualche lato anche nel corso del più crudo inverno, rammentandosi, come già notai, che la pecora soffre più il caldo del freddo, perchè, essendo nata per vivere in tutte le stagioni all'aria aperta, la sua privazione deve esserle necessariamente poco grata: di più, il troppo caldo le cagiona qualche volta varie malattie, come la tosse, il cimurro, il fuoco salvatico, essendo dannoso a qualunque sorta di bestiame il passare dal troppo caldo delle stalle ad un'aria piccante nelle rigide stagioni allorquando vien condotto alle pasture.

Sarà inoltre utilissimo il profumare di quando in quando le stalle per tenerne sempre lontana l'aria cattiva, cosa che potrà eseguirsi coll'abbruciarvi del legname di cipresso o di pino, ramerino, spigo, coccole di ginepro e cose simili, restando così evitata la spesa del tabacco, e dello zolfo, che vien tanto raccomandato da varj intelligenti ed accorti pecoraj.

Chiunque anche poco intelligente di cose rurali deve avere inteso dal fin qui detto quanto maggiormente, colla pratica di tali insegnamenti, prospererebbero le pecore, e in quanta maggior quantità sarebbe il letame. Ma non vuole intenderlo il contadino, perchè generalmente poco dedito all'industria, e assai alla poltroneria. Rimproverato che ne venga, risponde

colla solita imperturbabilità: Abbiamo agito sempre così, siamo scarsi d'impatti, ci manca il tempo per potere eseguire tante faccende, ecc. Non azzarda peraltro di addurre queste frivole scuse a quei padroni (e disgraziatamente neppure nel secolo decimonono sono molti in Toscana), che con occhio vigilante attendono da sè medesimi alla miglior coltura dei loro beni. Questi sanno ben replicare a tali contadini, che quel malaugurato detto *si è fatto sempre così* è stato anche capace di mantenerli sempre nella miseria; che gl'impatti per il bestiame non mancano mai ai campagnuoli diligenti, e che il tempo non è mai corto per chi sa ben profittarne. In somma con petto fermo e tuono autorevole sanno dire a costoro: Vogliamo così se bramate continuare nella colonia del podere. E si sappia che ben di rado, per non dir mai, il contadino è sordo a questa minaccia, e quando poi si accorge dai fatti, che il padrone gli ha realmente comandato un interesse comune, si rende più docile alle di lui insinuazioni, cessando affatto da disprezzarle.

Persuadiamoci dunque, che il frutto delle pecore, fosse pure per il solo lato del letame, può esserci di somma utilità, perchè diretto alla maggior fertilità dei nostri terreni, e particolarmente delle nostre coltivazioni, adesso assai moltiplicate in vantaggio dei possidenti e dello stato medesimo.

E qui, trattandosi dei letami, non sarà inopportuno l'avvertire, che sarebbe di gran giovamento ai campi dopo la mietitura il farvi *stabiare* in tempo di notte le pecore, in quei mesi specialmente nei quali è dolce la stagione, nè cadono copiose rugiade.

Alla parola *stabiare* sento già ridermi dietro da certi ignoranti, che maledicono tutte le buone pratiche che vengono suggerite, perchè son nuove per loro. Io peraltro con tutta tranquillità mi rido di costoro, e parlando unicamente a quelli che con buon

animo desiderano d'istruirvisi: , dirò , che con tutta facilità potrà eseguirsi tale stabbiatura anche con piccoli branchi di trenta , venti , e dodici pecore. Si tutto si può quando non manca la buona volontà, nè il desiderio di far sempre meglio; quando l'infingardaggine, la negligenza, la noia non è la guida di chi attende a ricavare il maggior frutto possibile dal suo patrimonio; quando i proprietarj siano persuasi, che non meno di quattro quinti di ciò che ci ricopre vien formato dalla lana, e che proviene dal letame quasi tutto quello che ci serve di nutrimento; e quando finalmente arrivino a comprendere, che nello stato sociale tra i bisognosi di alimentarsi e di vestirsi poca differenza vi passa.

Ora dunque l'agente di una fattoria assegni in ciascun podere quel dato campo, che più d'ogni altro abbia realmente bisogno d'ingrasso; ed ivi, fatte condurre le greggi tutte della tenuta, ve le faccia rimanere durante quelle notti che crederà necessarie; cambiando di mano in mano campi e podere. Un solo paio di reti per rinserrarvele serviranno per l'uso di tutta la fattoria, ed i pecoraj di ciascun podere saranno obbligati uno per volta alla custodia notturna delle pecore. Negli altri poderi poi tra loro confinanti, di proprietà di varj padroni, potrebbero questi unirsi vicendevolmente per una tale operazione nei loro campi. Da ciò ne risentirebbe anche non piccolo vantaggio la salute della pecora, respirando nelle notti di estate di un'aria pura e serena, cosa che le risparmierebbe quei reumi, ai quali è soggetta, il flusso ostinato per le narici, e alcuni altri accidenti che producono da una traspirazione alquanto impedita.

Alcuni, per provar maggiormente l'utilità degli stabbi notturni in tempo dell'estiva stagione, asserirono perfino che essi influissero assai nella miglior qualità e maggiore abbondanza della lana: ma oramai

si è veduto da una interrotta quasi generale esperienza essere egualmente bella e buona quella delle pecore , che vivono costantemente nelle stalle , senza mai stabbicare in tempo di notte: e solo dovremo dire che contribuendo assai lo stabbio alla salute del gregge , per questa sola cagione si aumentano i suoi velli , non diventando peraltro più fini.

Stimo adesso a proposito un avvertenza , che non deve esser mai trascurata , a meno che venga impedita dalla pioggia o da altra imponente ciscostanza ; e questa è che nella giornata susseguente alla stabbatura sempre conviene lavorare il terreno , acciò , in tal maniera scommosso , resti in tutto fecondato da quel beneficio che risentì la sua superficie dalla sterco-razione non solo , ma pur anco dall' emanazione di una traspirazione assai abbondante.

Lo so bene , che alcuni opinarono non doversi romper coll' aratro la terra subito dopo la stabbatura , e dissero che moltiplicandosi i contatti del suolo lavorato coll' atmosfera si facilita coll' evaporazione la perdita dei principj fertilizzanti ; e che d' altronde allorchè il terreno non è smosso filtrandovi l' orina , che è il migliore elemento degl' ingrassi , ha luogo di meglio elaborarsi e di combinarsi più intimamente col terreno medesimo. Io peraltro , non dominato punto dalla prevenzione , ma assicurato dall' esperienza , e posso dire dal calcolo , lasciando schiamazzar questi tali colle solite speriose loro teorie nella penna e non colla pratica alla mano , devo ripetere , che recherà sommo vantaggio l' immediata lavorazione del suolo. Facendosi altrimenti , parte del letame resta distrutto dall' azione del sole o dagl' insetti , parte è strascinato dalle piogge , e scomposto dall' aria , non restando sulla terra che duri aridissimi escrementi.

Nè vogliamo darci a credere , che questa utilissima pratica di stabbicare le greggi per ingrassare i terreni

sia una moderna invenzione, giacchè Catone, il primo scrittore agronomo tra i Romani, diceva al cap. 30: « Conducete le pecore nelle terre, che avete intenzione di seminare. » E in Plinio si legge: « Alcuni credono d'ingrassare ottimamente i loro campi, tenendovi la notte i bestiami racchiusi con reti allo scoperto. »

Che se noi vogliamo avere una riprova di fatto di questa utilità, serve dare un'occhiata a quei poderi, nei quali nel corso dell'invernata annualmente alloggia qualche branco di pecore, scesevi dalla montagna per cercare un clima più dolce, e farne poi il confronto cogli altri ad essi limitrofi. Il loro stato di felice vegetazione e di fertilità sarà capace d'illuminare una volta i più ostinati nemici delle pecore; e dovranno questi tali confessare, che anche per il solo riguardo dei letami non merita di esser punto tacciato di esagerazione *Agostino Gallo*, primo fra i ristoratori della pratica agraria italiana, quando scriveva, corre adesso il terzo secolo, di questi preziosi animali come appresso: « Non è dubbio alcuno, che dalle pecore abbiamo gran beneficio, per la lana, per la pelle, per la carne, per il latte, e per lo sterco che sempre ci rendono. Perocchè se non fosse la loro lana tanto necessaria per il nostro vestiario, ci converrebbe abitare fra le selve e nelle grotte, e non nelle città, castella, e ville come facciamo; così se non fossero le loro pelli, la maggior parte delle genti dell'Europa patirebbero grandemente per gli estremi freddi, che occorrono in molte province. Poi non solamente viviamo delle loro carni, de' latti, e delle cose che caviamo tuttodi da quelli; ma il proprio loro sterco ci beneficia ancor assai nei frutti della terra per essere il migliore di ogni altro animale quadrupede. Di maniera che si può dire, che ogni cosa che dà la pecora è sempre tutto buono, e tutto necessario a noi mortali. »

Ed io opportunamente vi aggiungerò, che il prodotto da ricavarsi dalle pecore, tra i tanti suoi eccellenti requisiti, ha pur quello, da non apprezzarsi meno degli altri, di non esser, cioè, soggetto alle siccità, alle grandini, ed a tante altre stravaganze delle stagioni, che non di rado apportano tanti danni alla campagna. Ma i pericoli di una quasi generale mortalità? . . . Il buon custodimento pone a questi un sicuro riparo.

CAPITOLO IX.

Della Lana, e della Tosatura delle Pecore.

*Chi tien cara la lana, le sue greggi
Meni lontan dagli spinosi dumi,
E da lappole, e roghi, e dalle valli,
Che troppo liete sian: le madri elegga
Di delicato vel candide, e molli:
E ben guardi al monton. . . .*

ALAM., COLV.

Quei superbi Romani conquistatori del mondo, che poterono chiamarsi felici, finchè di quei *campi occupati dalla plebe*, come scrisse Cicerone, e coltivati dagli uomini liberi, non fu commessa tutta la cura agli schiavi, con *catenati piedi*, al dire di Plinio, con *dannate mani*, con *bollati volti*; ebbero tanto in pregio la lana delle loro pecore, da riguardarla come la branca più interessante della loro agricoltura. Dieci secoli e niente meno dopo il saggio Numa, che aveva voluto metter per impronta una pecora alla moneta, di cui fu l'inventore, tanto conto si faceva della lana, che la direzione di tutte le greggi continuava ad essere sotto l'ispezione dei censori, cotesti supremi magistrati, ai quali spettava la vigilanza sulla condotta, e sopra i costumi di ogni cittadino di qualunque classe

egli fosse. Essi condannavano a forti ammende coloro che trascuravano il bestiame lanuto, ed accordavano dall'altra parte l'onorevol titolo di *ovinus*, da *ovis*, *pecora*, a quei giudiziosi agricoltori, che facevano prova di qualche industria nel miglioramento delle loro lane. L'uso di un tal prodotto è certo, che ha per data l'infanzia della società. In principio nelle fabbriche dei panni adopravasi la sola lana, che spontaneamente cadeva dalle pecore; e si rende facile il rilevare che questo filo dovè esser molto grossolano, e tale in conseguenza la tessitura. Si trovò quindi l'arte di separarla dalla pelle per mezzo della calcina, metodo che fu chiamato *pelata*, e che adesso si usa unicamente sulle pelli degli animali morti; ma ben presto conobbesi, che la lana tosata era infinitamente migliore, e perciò fu introdotto il sistema di tosare le pecore. Finalmente si pose ogni cura nel cercar la maniera di aver questa lana della più perfetta qualità, la qual cosa trascurata in Italia dopo le vicende del romano impero e le invasioni dei barbari, con lodevole esempio e degno dell'universale riconoscenza, fu nuovamente intrapresa dagli Spagnuoli, moltiplicando essi coi montoni dell'Africa le pecore bianche, e mino-
rando le nere.

Questa lana, che con ragione può chiamarsi il vero *Vello di oro*, fortunatamente si è sparsa coi merini in tutte le contrade dell'Europa, siano pure del più rigido clima, ed anche fra noi; e come più volte ho detto potrà formare in brevissimo tempo uno dei rami più preziosi della nostra campestre economia. Ora il segreto per averla buona, oltre ad aver tale la specie delle pecore, consiste in ben governarle, e così lontane da ogni male, vegete e prospere, produrranno degli eccellenti velli, nella loro tosatura. Le mie pecore, quelle veramente pure merine, hanno dato in quest'anno libbre nove, poche once più, di eccellente lana per capo, e libbre dodici i ma-

schi, ed è stata venduta lire centodieci ogni cento libbre. Vendevasi negli anni decorsi lire dugento senza esser lavata: talchè bisogna convenire, che non esiste sulla terra una qualità di pecore più ricca di queste nella quantità e finezza della lana.

Ogni campagnuolo conosce, io ben lo so, la maniera di portare a termine quest'operazione, e si vanta per esperto tosatore delle sue pecore; ma pochi, per non dir punti, l'eseguiscono con quella precisione, che si conviene; nè infrequente è il caso dopo la tosatura, di osservare delle pecore grondanti sangue, e che sembrano, direi, scorticate, o, viceversa, dell'altre alle quali, senza iperbole, è rimasta addosso una sesta parte della loro lana; tanta fu l'imperizia o la precipitazione che venne usata in questa tanto interessante faccenda, che deve darci il più vistoso frutto delle nostre greggi. Vi abbia pertanto somma cura il pecorajo, nè gli dispiaccia impiegarvi due intere giornate; mentre gli altri ve ne occupano una sola, e sia sicuro che ne verrà ampiamente ricompensato.

Sarà poi bene, durante la tosatura, applicare un pettine a contatto della cute; sul quale passeranno di mano in mano le forbici; ed in questa forma si eviterà ogni pericolo di ferite, che potessero esser cagionate alla cute medesima; precauzione che fu raccomandata da varj agronomi come utilissima, e dall'Arici medesimo, quando cantò:

*Molti vid'io tra il corpo e le scorrenti
Forbici eburneo pettine frapporte,
Su cui radendo i velli, il timor cessa
Di ferirne la cute. Agevol questa
S'alza col ferro, e l'affilato acciaio
Seo la porta ;*

Che se poi, ad onta di tal precauzione le pecore, per i loro frequenti moti d'impazienza, soffrissero

qualche piccolo taglio, vi applicheremo subito della polvere di carbone stemperata coll'olio, rimedio semplicissimo, che impedirà la formazione della piaga, allontanandone perfino le mosche.

Pretendono alcuni, che gli agnelli da allevarsi, e che nascono tra gennaio e aprile, non debbano tosarsi che nel maggio dell'anno venturo. Quanto a me asserisco, che sbagliano costoro; e, guidato dall'esperienza, consiglio a tosarli nel mese di settembre consecutivo alla loro nascita per guadagnare quasi tutta quella lana, che può ricavarsi in questa tosatura. È falso poi che con questo sistema vadano incontro ad alcune inalattie, e specialmente alla *vertigine*: anzi col tosarli, oltre a render la lana più fina, si preservano dai pidocchi, e dalle zecche, da cui in alcune annate sono tribolati.

Dopo questa interessantissima operazione, sarà bene tener le pecore; durante cinque o sei giorni; con maggior riguardo, e occorrendo sempre nella stalla per allontanarle dalla pioggia, e dai raggi solari, quando siano alquanto cocenti; e da qualunque intemperie, atteso che la loro pelle è assai delicata. È pur necessario un cibo o più sostanzioso, o in maggior quantità durante questo periodo. La maggior parte dei nostri contadini, per non dir tutti, mancano costantemente a queste avvertenze, che reputo essenziali per tener lontane le pecore da tanti raffreddori, e malattie.

È poi in occasione della tosatura che il pecorajo, colle stadere in mano, e con occhio vigilante, facendo dei giudiziosi confronti tra i velli tosati, conoscerà chiaramente quali sono le sue pecore di maggior pregio, e dalle quali possa ricavare i migliori allievi per accrescere il suo gregge; oppure per mantenerlo nel solito numero quando sia necessitato ad esitar qualche pecora vecchia, o alcune gliene siano perite;

e vedendo dal fatto quanto sia a lui vantaggioso il prodotto di questi animali, s'incoraggerà maggiormente nel loro più accurato custodimento.

Alcuno vorrà dirmi, io lo so (facendo eco a quanto fu scritto nel *Giornale Agrario Toscano* dell'anno 1829, a pag. 146, e in quello del 1830, in una nota a pag. 416), che per ridurre al netto questi vantaggi tanto encomiati converrà detrarre: 1.^o il frutto del danaro, 2.^o la spesa effettiva nel custodire il gregge e cibarlo, 3.^o la spesa di costruzione e mantenimento di un locale, che ad altro uso potrebbe impiegarsi, 4.^o la vendita presunta del terreno a pastura, 5.^o la deperizione ordinaria e straordinaria del gregge, 6.^o finalmente l'onere del guardiano. Io rispondo, che da un secolo in qua quasi tutte le nazioni dell'Europa, e adesso perfino gli Stati Uniti dell'America, coltivando le pecore spagnuole, mentre col solo fatto di gareggiare nel moltiplicarne con ogni studio e attenzione la razza, asseriscono non esservi alcun bestiame più fruttifero di questo; devono parlare all'intelletto di ogni uomo di semplice senso comune fornito più luminosamente di quello che far possano tante tavole di bilanci, che il più delle volte vengono esagerati dallo spirito di partito, o da un mal calcolato amor proprio; e devono parlare specialmente ai Toscani, i quali potrebbero rammentarci essere stata un tempo la loro patria il centro di ogni sapere, di ogn'industria, e di quella civilizzazione conosciuta allora in Europa, quando era sempre incolta l'istessa Atene, e Roma non esisteva. Rispondo inoltre, che questi calcoli non mancano da formarne un intero volume; ma che sono tutti concordi nell'asserire, che il solo prodotto della lana delle pecore, s'intende già ben tenuta, sta di fronte interamente alle spese occorrenti per il loro governo, nessuna eccettuata; e che in conseguenza netto nettissimo resta il prodotto degli

agnelli, del latte, e di quel letame tanto utile, e ag-
giungerò indispensabile per l'attual genere di cultura
delle nostre campagne.

Ma quale sarà l'epoca più propizia per la tosatura?
La maggior parte degli agronomi nostri, sicuramente
più teorici che pratici, vogliono che debba farsi una
sola volta l'anno, prima dell'estate, nella stagione più
temperata, che corre tra noi nel mese di maggio. Io, al
contrario, opino, fondando la mia costante esperienza su
quella di vari giudiziosissimi campagnuoli, che deside-
rano ricavare il maggior frutto possibile dai loro bes-
tiami, che debba rinnovarsi anche in settembre, per
aver sicuramente in queste due tosature una libbra
di lana almeno di più in ciascuna pecora, intendo
sempre tenuta come si deve. E non è anche vero,
che chi più spesso radasi la barba e i capelli mag-
giormente li vede crescere? Non potrà dirsi altrettanto
della lana? Io sempre lo credei, ed il fatto mi ha con-
fermato in tale opinione. riflettendo anche, che non
impoverisce punto la pecora quello che se le toglie,
ma bensì quello che le vien lasciato. Credo inoltre
che questa duplice tosatura possa anche influire sulla
maggior salute delle greggi. Alcuni recentemente hanno
perfino insegnato che si moltiplicherebbe il prodotto
della lana colla tosatura rinnovata quattro volte; ma
io, senza condannare il loro asserto, dico che mi con-
formerò a questo sistema quando lo sentirò verificato
da replicate esperienze; consigliando intanto ai Tos-
cani per loro maggiore interesse sicurissimo la du-
plice tosatura, da noi detta *maggese*, e *settembrina*.

Quasi generale è l'uso di lavare le pecore prima
di tosarle. Io non so vedere in tal procedere che dei
danni per le bestie e degl'incomodi per il pastore :
dei danni, perchè in tempo della lavatura fanno con-
tinui sforzi per liberarsi da chi le ritiene nell'acqua,
e così ammolate contraggono molti raffreddori; de-

Malenotti

30

gl'incomodi, perchè il pastore nella mancanza di lavatoj fatti a tale oggetto è costretto ad entrar mezzo nudo nell'acqua, e penar non poco per ritenervi le pecore; talchè spesso è procrastinata questa faccenda dal contadino per più settimane, riguardandola non senza ragione assai laboriosa e molesta. Oramai ha provato l'esperienza esser del tutto falsa l'opinione di quei tali, che pretesero dare ad intendere che la lana lavata prima della tosatura avesse maggior finezza.

Una tal faccenda, dopochè la lana sarà tosata, può eseguirsi anche dal più stupido contadino, e dalle stesse donne assuefatte a lavare il bucato in giornate di maggior comodo, come appresso: Si prendano due corbe, o due paniere graudi con manichi, e anche due ceste di quelle medesime che servono per gli strami tribbiati dal bestame. Portata la lana all'acqua corrente, che sarà sempre migliore della stagnante, si pone in uno di questi recipienti immerso nell'acqua medesima fino ai suoi lembi, e si ha cura di strisciarvela da un'estremità all'altra con un rastrello di legno, senza però mai e poi mai stropicciarla, perchè in questo caso infeltrirebbe perdendo la sua bella apparenza; o, come dicono i compratori di questo genere *il suo occhio*: continuata tale azione fintantochè la lana non abbia perduto tutto il sudiciume, si cava allora dal primo recipiente, e collocasi nell'altro acciò termini di ben purificarsi, e vi si fa sgrondare. Ciò seguitò, si pone a rasciugare sopra la ghiaia del fiume, o sopra un luogo erbato, o meglio sopra graticci. Chi dei nostri contadini non preferirà questo secondo metodo, facilissimo, e poco laborioso, all'altro assai incomodo a lui, e non molto gradito dalle pecore?

In questo Capitolo stimo che sia cosa opportuna il fare osservare, che nel secol decimonono non mancano

nelle nostre campagne certi tali, che fanno dipendere dagl'influssi lunari, oltre tutte le altre faccende rurali, quelle pure riguardanti il governo delle pecore, non esclusa la tosatura della lana.

A quanto dissi su tal proposito nel Capitolo VII del mio *Manuale del Vignajuolo*, aggiungerò adesso che presso chiunque, di semplice senso comune fornito, la credenza agl'influssi lunari suddetti non ha maggiori autorità in suo appoggio di quello averne possa l'astrologia giudiziaria, le fattucchierie, e la *pentola ammalatrice* delle vecchie streghe, furbe più che superstiziose. E *Buffon*, *Duhamel*, la *Quintinie*, *Grimaldi*, *Le*, con mille altri soggetti di rinomanza, c'insegnarono a seguire nelle opere campestri il solo calendario della natura; mentre oggigiorno ogni giudizioso agronomo non si dà neppur la pena di porre in ridicolo i *lunatici*, dachè la sana ragione, e il pubblico disprezzo fecero loro quella giustizia che meritavano.

CAPITOLO X.

Malattie delle Pecore.

*Non tante al mar porta rivolte il turbo,
Quante pesti ha l'ovil: ne attaccan sempre
Sol poche vite; ecco hun già sperso il branco,
E i padri e gli avi e ogni speranza e prole.*

VIRG., GEORG.

Anche le pecore, come gli altri animali, sono disgraziatamente soggette a varie malattie, e lo vediamo tuttoggiorno nelle nostre campagne, di maniera che in alcuni poderi quanto più s'allevano agnelle tanto più scema il branco. Tutte le volte che il padrone domanda al contadino la cagione di questo disordine sente risponderli, che oramai convieue esi-

liare affatto dal potere questi animali, attesochè non vi rimangono pasture per i medesimi, non sono più le *annate di prima*, tutto è peggiorato nel mondo, e frivolità di questa sorta. No, non sono più quelle annate, in cui il campagnuolo aveva una cura particolare delle sue pecore, specialmente perchè rivestiva colle loro lane tutta la sua famiglia. Adesso, cresciuto il lusso, e con questo la poltroneria, pur troppo è cangiato il mondo, e questo cangiamento seppe aumentare la miseria dei contadini, indebitati oltremodo coi loro padroni in danno gravissimo di questi ultimi.

Ora io ripeto quello che dissi altre volte, che le pasture dei nostri poderi in vece di scemare, anzi aumentarono coll'aumento di tanti prati artificiali, che in addietro poco o punto si conoscevano; e col dissodamento di tanti terreni incolti e boscaglie, abbiamo mezzi maggiori per tenere in più esteso numero le pecore e possiamo meglio custodirle. E dico che quelle malattie a cui comunemente vanno soggetti nella maggior parte questi animali, sono cagionate dallo stento, dalla fame, dal barbaro ed inumano sistema col quale sono tenuti dai nostri contadini; e che è anzi un vero miracolo se esistono tuttora alcune greggi che sicuramente con tali trattamenti dovevano essere arrivate all'ultimo estermínio: talchè io sono sicuro di non prendere sbaglio annunziando, che tre cose sono necessarie per tener sane le nostre pecore: 1.^o governarle bene, 2.^o governarle bene, 3.^o governarle bene. Questo segreto, direi, è infallibile. Lo so io pure che in qualche circostanza, rara però, può essere inefficace, e per tal motivo vado adesso notando alcune malattie le più comuni, come *la tigna* o *rogna*, l'altra conosciuta tra noi col nome di *Bisciola*, *Fradiciume*, o *Marciume* delle pecore, ecc., indicandone quei facili rimedi, che l'esperienza ci ha dimostrati assai efficaci.

La principal cagione della *Tigna* o *Rogna* è sicuramente lo stento; e siccome di rado si manifesta in quelle pecore, che vivono continuamente all'aperta campagna, così io dico che v' influiscono molto le stalle mal costrutte, mal situate, il sudiciume, ecc. Questa malattia diventa anche contagiosa; però conviene separar l'animale infetto dal gregge, acciò tutto non ne resti impestato. Sul principio della malattia si può strofinar la rogna con decozioni di tabacco in foglia, con olio comune mescolato collo zolfo polverizzato, o collo spirito di trementina: ma seppoi la rogna fosse arrivata ad occupare la maggior superficie del corpo dell'animale, allora conviene tosarla, ed applicarvi sopra un impiastro, ormai conosciuto efficacissimo tra noi, di certa terra, che trovasi nell'agro Volterrano presso *Montecerboli*, e *Castelnuovo di Valdicecina*, dove sono i così detti *Fumacchi*. Si formano con questa terra delle palle, che poi sono vendute a vilissimo prezzo dagli speciali di quei luoghi col nome di *Palle da rogna* o *da cani*, forse perchè guariscono anche queste bestie quando ne sono infette. L'uso poi moderato del sale, o spruzzandone lo strame, o ponendone nella mangiatoja, o nell'acqua, oltre a fortificar la pecora, le potrà essere utile specialmente durante questa, e qualunque altra malattia, talchè ne venne il proverbio: *Pecora salata, pecora sanata*.

Il *marciume*, o *pecora marcia*, come dicesi comunemente in Toscana, è l'altra malattia, che anche tra noi qualche volta attacca degl'interi branchi, e inveterata che sia non ammette rimedio. Comunemente viene nell'autunno; ma io posso dire di non averne mai viste attaccate le greggi ben tenute e custodite, e neppur sentita rammentare ai diligenti nostri contadini. I buoni pecoraj convengono unanimemente, che sia originata dai pascoli situati in terreni bassi, umidi, e freddi; e dall'erbe ricoperte di rugiada e di brinata.

Vogliono i naturalisti che tali erbe contengano le uova di certi vermi, che, sviluppatasi poi nelle interiora dell'animale, producano questa terribile malattia. Fatto certo si è che nel suo apparire mostra la pecora gli occhi pallidi, nasconde i vasi sanguigni sulla congiuntiva, le s' imbianca la pelle, e dimagra: quindi comincia ad ingrassare, ma questo passaggio alla pinguetudine non è che la conseguenza di un' edemetosa gonfiezza generale, che poco dopo fa comparire un tumore sotto la mandibula inferiore, a cui se non si pone un sollecito rimedio perisce la pecora sicuramente. Questo rimedio, il più accreditato fin qui, consiste nel dare alla pecora, appena manifesta i sintomi della malattia, per otto o dieci giorni consecutivi, facendola digiunare nel corso della notte, tre bocconi grossi come le nocciole, metà di *fuliggine*, e metà di *genziana*, impastati col mele. In mancanza della genziana potrà stemperarsi la fuliggine nell'acqua salata, giacchè può credersi che il sale sia un buon preservativo anche contro questa malattia come ci fu insegnato da Columella medesimo, non essendovi esempi che si vedano *pecore marce* nei luoghi che, quantunque paludosi, contengono delle acque salse.

Non è raro che si vedano tribolate le pecore da una malattia, che peraltro non porta funeste conseguenze, chiamata dai nostri contadini *vajuolo selvatico*, *vajuolo semplicemente*, *fuoco selvatico*, *fuoco di S. Antonio*, ovvero *bruciaticcio*, che è il suo vero vocabolo. È una specie di *rogn*a, colla differenza che attacca solamente il muso estendendosi fino alle orrecchie, e non più oltre. Vogliono alcuni che provenga dalle ferite che qualche volta si fanno le pecore nella testa, passando fra i roghi, le spine, ecc., ma io sono di sentimento, che sia originata dalla poca pulizia delle stalle, dai pidocchi, e dal sudiciume, attesochè vien contratta dagli agnelli lattanti quando le mammelle

delle loro madri sono sporche. Rimediasi a tal malattia applicando sopra le croste, dopo averle ben fregate, un unguento composto per un terzo di fiori di zolfo, e per due terzi di lardo, o di sego. Sarà poi sempre cosa prudentiale il separar le pecore infette dalle sane. acciò non sia a queste comunicato il *bruciaticcio*. E nel caso che il male fosse invecchiato, invece dell' indicato rimedio ne adopereremo uno più forte, consistente in una mistura a parti eguali di zolfo, euforbio, seme di canapa, ed elleboro nero.

Sono perseguitate le pecore, quando specialmente vanno a pascolare nei boschi, da un insetto chiamato *zecca* dai nostri campagnuoli. Si ferma quasi sempre accanto alle orrecchie, o nella gola, profondandosi colla testa nelle carne, nè si può staccare senza la mano del pecorajo, il quale dovrà farne ricerca due volte il giorno quando si accorgerà che le pecore ne sono tribolate, essendo cosa certissima, che due o tre di questi pessimi animali sono capaci di far morire in breve tempo una pecora anche la più robusta.

Contano gli scrittori in pastorizia varie altre malattie, dalle quali sono attaccate le greggi; ma io credo non doverle tutte notare perchè ben di rado son conosciute tra noi, e perchè in questo mio scritto non ebbi in mira di compilare un Trattato, e non ne sarei stato capace, ma notare unicamente gli abusi che regnano sul governo delle nostre pecore, e di accennare tutte quelle pratiche capaci di guidarci ad estirparli. Solo adesso aggiungerò, uniformandomi alle osservazioni di un anonimo, per norma del pecorajo, che alcune volte le pecore danno dei segni di esser malate, cessando insensibilmente di mangiare e di ruminare, e mostrando una debolezza, ed un languore, che le obbliga a giacere quasi continuamente; talchè il più avveduto e diligente guardiano, per quanto sorvegli

ed esami- ni l'animale, non sa trovarne la vera cagione. Posto un tal dubbio, vien suggerito saviamente di tenerle nella stalla, e dar loro un poco di sale, e continuando a non mangiare di far loro ingojare due o tre on- ce di olio comune del migliore. Alcune volte, dopo pochi giorni, con tali semplicissime precauzioni si rimettono in salute.

Osservano saviamente i veterinarij esser la pecora un animale difficile a medicarsi vantaggiosamente per bocca, attesi i numerosi suoi stomachi, ed i complicati e varj loro uffizj. Onde propongo di non usare che olio semplice, e qualche volta misto con un poco di acqua come sottrattivo in tutti i casi dubbj. Questo lenitivo o ammolliente non può che aiutare la natura in tutte quelle separazioni, o piccole crisi, di cui gli animali avessero bisogno per riacquistare la salute.

In tali dubbiezze peraltro non so lodare quei pecoraj, i quali subito ricorrono alla cavata del sangue, o a fare assorbire per bocca alcuni medicamenti forti ed irritanti, senza sapere qual' effetto possano produrre simili medicature in un animale che non parla e non dà indizio alcuno di qual carattere possa essere la malattia.

L'uomo prudente, nel dubbio, opera sempre con moderazione, e dopo operato osserva esattamente le variazioni dell'animale infermo, e da quelle si regola nell'operare: ed è un fatale destino troppo dannoso al benessere dei nostri armenti, di qualunque specie essi siano, che le loro malattie vengono curate da ignoranti senza principj di economia animale, anzi all'opposto pieni di pregiudizj e sprezzanti di ogni teoria ragionata.

L'attento pecorajo avrà somma cura di mantenere il suo gregge non solamente in buono stato di salute, ma di gioventù ancora, facendo esito all'occorrenza di quelle pecore, che s'innoltrano nella vecchiezza, la

quale suol cominciare oltre l'ottavo anno. E quantunque un occhio vigilante ed attento sappia distinguere questa età, senza ricorrere a contrassegni particolari, pure credo adesso opportuno di darne un cenno.

Alla nascita dell'agnello, o pochi giorni dopo, compariscono nella sua mascella inferiore, essendone costantemente priva la superiore, otto denti che vengono denominati *dentini*. Due di questi, quei di mezzo, cadono nel secondo anno, venendo rimpiazzati da altrettanti più larghi: nell'anno terzo altri due ne cadono accanto ai primi, e sono rimpiazzati come sopra: così segue nel quarto e nel quinto, epoca in cui scompaiono tutti i suddetti *dentini*, che sono rotondi, per dar luogo ad altri otto denti larghi. Dopo quest'età si dice che la pecora ha la bocca già fatta. Nell'anno sesto cominciano a logorarsi, e di appuntati che erano, prendono progressivamente i denti una forma piana orizzontalmente, si scalzano e anneriscono, sembrando anche più lunghi, perchè le gengive vanno ritirandosi. Convienne allora disfarsi della pecora. Che se volessimo conservarla più lungamente, nella veduta di ottenerne altri agnelli, sarà necessario nutrirla con maggiori riguardi per vederla arrivare, qualche volta, fino all'età di quattordici e sedici anni ancora. I denti in tal caso o sono in parte caduti e logori, e non si vedono più a contatto, ma lasciano tra loro dei vuoti, mentre il labbro superiore diventa più largo ricadendo su l'altro inferiore.

Corre adesso il vigesimo anno da che coltivo tre piccole greggi di pecore, e posso asserire, in lode della verità al cospetto di un pubblico intero, che non solamente niuna me ne è perita, ma che neppure ho avuto motivo di adoprare verso di esse alcun medicamento, se voglia eccettuarsi l'averne ritenuta alcuna, durante qualche giorno, nella stalla, perchè mi sembrava dare in principio dei segni di sanità non perfetta. Allora

ho fatto uso dei *beveroni* di crusca, cosa che poi non ho mai trascurata durante venti giorni dopo la figliatura, sul riguardo principalmente, che questa segue sempre alle mie pecore non più tardi della metà di gennajo, avendo oramai riscontrato tal'epoca come vantaggiosa in queste colline della Valdelsa, sia per il maggior prezzo degli agnelli, sia per la maggior quantità di cacio che può farsi. Del resto poi, in tutto il corso dell'anno non do mai loro nè crusca, nè altra sorta di biada, (nè qui cito l'altrui autorità, ma fatti proprj) e posso vantarmi che le mie greggi sono qua citate in modello; tanto per il loro prospero stato di salute, che per il vistoso frutto che ne ricavo. Quanto al sale, che chiamerò io pure ottimo preservativo, ho il sistema di tenerne nelle stalle in varj sacchetti sospeso, acciò possano leccarlo, a ragione di una libbra l'anno per capo.

Ed ecco la più conveniente risposta per coloro, i quali impudentemente vanno spacciando esser maggiore la spesa del guadagno nella coltivazione delle pecore o meticcie, o vero merine. Ciò seguirà, non ve ne ha dubbio, come fu detto anche dal maestro di tutti gli agricoltori, Columella, quando il padrone non tenga loro continuamente gli occhi addosso, e che le lasci in balia della dappocaggine di un contadino scioperato; ma non già quando operi in conformità di quei brevi precetti che ho tracciati nel corso di questo Manuale, anzi si persuada che allora le sue pecore gli renderanno sempre un frutto non minore del cento per cento sul danaro impiegato in questo ramo di campestre economia.

Nel principio di questo Capitolo dissi, che tutto il segreto per conservare il gregge in salute consisteva nel ben governarlo: adesso poi, dandogli termine, credo utile di epilogare le principali avvertenze, che deve avere il pecorajo in tal governo come appresso:

1. Non guidar mai le pecore al pascolo la mattina quando l'erba è coperta di brinata, o di rugiada, e neppur la sera se in alcuni luoghi vi si riscontri la rugiada medesima.

2. Non condurle mai in terreni umidi, o acquatritosi; e preferir sempre, quando si può, i magri ai troppo grassi, le colline alle pianure.

3. Dare alle pecore un poco di sale quando mostrano qualche indizio di non perfetta salute, e un beverone colla crusca o con altri farinacei durante quindici, oppure venti giorni dopo la figliatura.

4. Aver somma cura che nelle stalle, quando le pecore non possono andare ai pascoli, e specialmente nell'inverno, non manchi mai loro tanto cibo capace di ben satollarle. Dicasi altrettanto dell'acqua pura e limpida in tutto il corso dell'anno.

5. Che le stalle siano sempre ventilate in maniera che venga a cambiarsi l'aria interna; e che una volta il mese restino disinfettate coll'abbruciarvi bacche di ginepro, foglie di pino, ramerino; o altre piante resinose.

6. Quantunque la pioggia non sia nociva alle pecore quanto la brinata e la rugiada, aver cura che ne prendano meno che sarà possibile.

7. Che nelle stalle vi siano sempre impatti sufficienti, e in maniera che la pecora non mai riposi sul letame, il quale dovrà esser rimosso ogni otto giorni, e non più di rado.

8. Sarà meglio nei tempi procellosi e di gran freddo tener racchiuso il gregge nelle stalle, che condurlo in pastura.

9. Seguita, la tosatura, per il corso di otto o dieci giorni, converrà ritener le pecore nella stalla, quando la stagione non sia temperata.

10. Le pecore partorienti siano custodite con particolari diligenze: che se queste poi verranno estese a

tutto il tempo della gravidanza, avremo sicuramente gli agnelli più vigorosi, ed in conseguenza gli venderemo ad un prezzo maggiore, nel caso che non ci piaccia di allevarli per accrescere il branco delle nostre greggi.

CAPITOLO XI.

Del Cacio.

*Chi cerca il latte; ove fiorisca il timo,
O verdeggi il citiso, ove abbondi
D'alcun salso sapor erba odorata,
Dia loro il pasco, chè da questi viene
Maggior la sete, e grazioso e vago,
D'un insolito sal dà gusto al latte.
Quel ch'al nascer del dì si munge, al vespro
Prema il saggio pastor; quel della sera,
Quando poi surge il Sol, formaggio renda.*

ALAM., COLT.

Fu la pecora, al dire di Varrone, il primo animale che cadde sotto la mano dell'uomo, il quale con tutta ragione dovè insuperbirsi di un tale acquisto, avendo trovato nella sua lana un vestito assai morbido, come nelle carni, e nel latte un alimento assai sostanzioso. Ma siccome questo latte, senza l'opera dell'uomo stesso, munto che sia, in breve tempo inacidisce e corrompesi, così convien credere che ben presto trovasse l'arte di coagularlo, facendone il cacio, questo cibo salubre ed amicissimo al corpo umano; come fu insegnato dai Maestri dell'arte salutare tanto antichi che moderni, purchè ne sia usato con parsimonia a forma di quell'aforismo verissimo:

*Il Cacio è sempre sano,
Se vien da parca mano.*

L'arte dunque di fare il cacio può dirsi contemporanea all'origine della pastorizia, figlia primogenita dell'agricoltura ridotta a sistema; poichè, obbligato l'uomo a difendere i suoi campi dalla voracità delle belve, dovè intimar loro guerra ostinata e fiera, e con tal mezzo uccise le più feroci ed indomite, e radunò in greggi le più docili e mansuete.

Plinio loda molto il cacio d'Italia, e tra le sue qualità esagera la grossezza delle forme di quello della nostra Lunigiana. I caci Marzolini, poi fabbricati a *Locardo*, ed in varie parti della *Valdelsa*, come i più sani e delicati, furono sempre commendati non solamente dagli Italiani, ma dagli esteri ancora; cosa che riscontrasi in alcuni scrittori, e principalmente nell'opera *Sui Cibi* di *Luigi Nonio*, medico di Anversa, il quale asserisce che non cedono punto ai caci *Lodigiani*, a cui suol darsi in Italia il primato. Sono pure sempre in molto credito, e giustamente, i caci delle *Crete di Siena*, dal *Chianti*, di *Cortona*, di *Garfagnana*, di *Pietrasanta*: e ciò prova, che in Toscana non manchiamo di buone pasture, che sappiamo farli bene, e che anche per questo articolo potremmo una volta cessare da spedire sì rilevanti somme di danaro negli esteri paesi per l'acquisto di tanti caci, che, eccettuato il lodigiano anzidetto e pochissimi altri, non hanno altro pregio, in ultima analisi, che quello di essere forestieri; talchè io asserisco che noi siamo in grado di fabbricarne, se non precisamente simili a quelli, da avere senza dubbio alcuno il gusto medesimo.

Perchè dunque se in alcune nostre campagne si faceva in addietro, e si fa tuttora un ottimo cacio, non dovrà farsi tale universalmente? Perchè dovrà trovarvisi una notabilissima differenza, non dirò da provincia a provincia, ma da parrocchia a parrocchia, e asserirò anche da podere a podere? Io so bene che

le pasture ed il clima medesimo non poco influiscono sulle sue qualità; ma è certo d'altronde, che più d'ogni altra cosa, per averlo buono, c'influisce il buon custodimento delle pecore, e la diligenza, che non può esser mai troppa, nel manipolarlo: ed io, parlando sempre coll'esperienza alla mano, posso dire di aver trovato costantemente dell'ottimo cacio presso i contadini diligenti, situati in qualunque provincia, e del mediocre, anzi del pessimo, presso gli scioperati, qualunque con inigliori pasture dei primi.

Questa è una verità di fatto, che parla più eloquentemente delle ragioni; e può venir confermata da molti e molti padroni, i quali nel cangiamento di contadini dai loro poderi doverono, non di rado, riscontrare una diversità nel cacio proveniente dall'istesso numero di pecore, e dalle medesime pasture. Rimproverati questi tali perchè ridussero cattivissimo quel cacio che era ottimo per l'addietro, rispondono subito (e così appunto rispondeva il loro padre, e il loro nonno), che quel tale o quella tale della famiglia destinati a farlo disgraziatamente non hanno *la mano fresca*, che *l'annata è contraria*, che sono *perseguitati dalle malie*, ecc.; fandonie di questa sorta. Ma realmente tutto il male deriva dalla loro scioperataggine; giacchè, quand'anche costoro custodiscano le loro greggi nella maniera che si conviene, non usano poi alcuna attenzione nella manifattura del cacio, come se questa fosse una cosa di tenuissima entità, e non un rilevante prodotto qual esser dovrebbe.

E non è anche una vergogna che, alla mensa di tanti ricchi signori proprietari di estese fattorie si debbano gustare dei caci esteri del valore di trenta e quaranta soldi la libbra, mentre poi questi signori a otto o dieci soldi al più vendono i caci proprj, i quali, se non hanno il nome di lodigiani, inglesi,

svizzeri, olandesi, ecc., potrebbero esser niente meno gustosi di questi? Chi ama colla propria la prosperità nazionale non trascuri di farvi una seria riflessione.

Vogliono alcuni, che mungendosi le pecore per fare il cacio, se ne avrà poi sempre poca e cattivissima lana, e che in conseguenza bisogna rinunziare ad uno di questi due prodotti. Convengo io benissimo con essi che mungendosi lungamente venga la pecora a perdere alquanto della sua robustezza e vigore, e che per legittima conseguenza meno cresca la sua lana; e so pure dal gran Columella, che le pecore di Taranto, dalle quali estraevansi i velli più fini e rinomati dell'Italia, mai si mungevano, anzi brevemente si lasciavano allattare: ma nego poi (perchè parlo istruito da molti e ripetuti fatti) che non possa aversi buon cacio e ottima lana nel tempo medesimo. Ammetterò, anche, che questa lana sarà forse in minor quantità, ma un tal difetto esuberantemente può esser ricompensato dal cacio; talchè, mentre perderemo, per esempio mezza libbra di lana, che ci darà di meno una pecora nella tosatura, avremo poi venti libbre almeno di ottimo cacio dalla pecora stessa. Si rende inutile ogni ragionamento su tal verità, che deve conoscer chiuuque sia fornito del più rozzo senso comune.

Ad alcuni sembrerà esagerata la mia asserzione, che da ogni pecora ben tenuta potremo ricavare libbre venti almeno di ottimo cacio. Sappiano costoro che io vengo accertato dal sig. *Alessandro Bicchi*, agente meritissimo dei beni dell' *L.*, e *R. Corona*, nella provincia pisana, senza far parola di varj altri soggetti di mia conoscenza, che non meno di libbre ventuna annualmente se ne ricavano da ogni pecora munta di quelle numerose greggi, senza contare nè i ravigioli nè le ricotte; ed io stesso posso asserire che dalle mie pecore non ne ho avuta mai minor quan-

tità, colla compiacenza anche di aggiungervi di ottima qualità.

Che se poi, concessa anche l' inferior qualità, desiderasse qualche padrone avere una porzione di lana più fina dell' altra, per farne dei lavori particolari e di lusso, non potrebbe ordinare, che alcune sue pecore non fossero mai munte dopo l'allattamento? Ma, io voglio ripeterlo mille volte ad onta di rendermi importuno ai lettori, ma senza un buon regime verso questi animali, senzachè sia sbandito affatto dalle nostre campagne quel barbaro ed inumano sistema con cui sono trattati, come appunto se fossero tanti lupi e tante bestie feroci, noi avremo sempre pochissima e cattivissima lana: altrettanto dicasi del cacio.

E qual' è il miglior metodo di farlo? Io mi propongo d' indicar brevemente quello che si usa quasi in ogni parte della Toscana, senza punto far parola dei molti altri adoptrati dagli esteri, che nelle forme di grosso volume impiegano il latte di vacca e non di pecora. Prima di tutto avvertiremo, che noi abbiamo due qualità principali di cacio; quello cioè così detto *forte*, e che *pizzica*, e l' altro dolce. Si ottiene il primo coagulando, o accagliando (quest' ultimo termine è maggiormente in uso tra i nostri campagnuoli) il latte col mezzo del *caglio*, e il secondo col fiore di carciofo selvatico, detto *presame*, e conosciuto dalla più parte dei nostri contadini, col vocabolo di *presura*; pianta originaria della Toscana, che nasce spontaneamente e in gran copia nelle maremme di Grosseto e di Volterra, trovandosene pure in tutti quei siti, nei quali alligua il carciofo domestico. Non è di recente data l' uso di questo vegetabile, giacchè per averne caci pastosi, delicati e della miglior qualità, vien raccomandato da Columella, da Palladio, da Eliano, e perfino da Berizio tra geponici Greci, senza contare altri scrittori dell' antichità.

Il *caglio*, propriamente così nominato, si ha dal ventricolo degli animali ruminanti di latte, particolarmente dai vitelli, e conservasi saleggiato e seccato dentro il ventricolo stesso. Conobbero gli antichi varie qualità di caglio, come il latte di fico, detto *lattificio*, col quale i Greci facevano il tanto rinomato cacio chiamato *Opia*; i fiori del *Gallio*, di cui servovsi generalmente adesso gl'Inglesi per tinger giallo, il sugo dei *Mirabolani*, impiegato dagl' Indiani nella concia delle pelli e nel fare l'inchiostro; e perfino, al dire di Linneo, i sughi della *Pinguicola* e del *Ros-solis*, erbe contate nella categoria delle velenose, si adoprano presso i Lapponi. L'uso peraltro della *presura* già rammentata è il più vantaggioso, essendo falsissimo che con essa si abbia minor quantità di cacio, come alcuni asserirono dai loro gabinetti senza essere in grado di distinguere la pecora dalla capra, il grano dalla vecchia, la vite dal pioppo; talchè io dico, che quei tali che continuano a farlo col *caglio*, vedendolo poi ad un prezzo inferiore all'altro accagliato colla *presura*; altra ragione non possono addurne se non quella dettata al solito dall'ignoranza, e dal pregiudizio: *si è fatto sempre così, non può farsi niente di meglio.*

Ora dunque io consiglio qualunque padrone che ami di ricavare dal suo bestiame il maggior frutto possibile, di volere espressamente comandare ai suoi pecoraj di far uso unicamente della *presura* per accagliare il latte, abbandonata affatto e per sempre ogni altra sorta di *caglio*: e scendendo ad indicar la maniera di far molto cacio e buono, anzi eccellente, dirò, che questa incomincia da pascolar bene le pecore, come ce n'avverte quel dettato dei contadini: *Chi vuol buono il caciolino, mandi le pecore nel sermollino*, erba graditissima da questi animali. Virgilio inoltre, confermando questa verità, esso pure ci dice che anche in quell'età si mungevano le pecore per

fare il cacio, quantunque in gran pregio si tenesse la lana, cantando come appresso:

*Chi buon latte desia, citiso e loto
 Porga spesso alle greggi e salse erbetto;
 Quindi il fonte aman più, più il sen fan colmo,
 E dan di sale un saporetto al latte.
 Molti vedrai presti a slattar lor capri,
 Destri a fermar ferrei capestri al muso.
 Quel che munser sull' alba e a dì crescente
 Quaglian la sera; e quel che a sera e a notte
 Sull' alba; e o fresco entra in città tra vinchi,
 O spruzzato di sal serbasi al verno.*

Dopo il buon pascolo delle pecore, le principali avvertenze per avere un ottimo cacio si contengono: 1.º Nella più scrupolosa nettezza degli utensili; 2.º nel farlo quando il latte è fresco; 3.º nel separalo più che si può dal siero; 4.º nel bene stagionarlo.

Tra i nostri contadini non vi ha famiglia che non conti un individuo almeno, sia maschio oppur femmina, capace di fare il cacio; ma sono poi assai rari quelli che lo sanno far bene, e contati a dito anche in un' intera parrocchia rurale assai popolata. E perchè ciò? Perchè questa faccenda vien fatta colla massima fretta e negligenza, il più delle volte fuori di tempo, quando cioè il latte è già cominciato ad inacidire. Vi si usi dunque tutta l' attenzione dal pecorajo, che, inunte le sue pecore e collocato il latte per accagliarsi in un vaso capace di contenerlo, vi colerà col mezzo di un panno quell' acqua, nella quale fu tenuta in fusione la *presura*, in una dose proporzionata alla massa del latte stesso, e che gli verrà suggerita dalla sua esperienza; senza che venga qui precisata in maniera da riscontrarsi quotidianamente colle bilance alla mano come la massaja attenta non riscontra il condimento che mette nella pentola per far la minestra alla sua famiglia: dicasi altrettanto del

sale da darsi al cacio, come fra poco vedremo. Tale accagliamento seguirà ordinariamente nel corso di un'ora, purchè sia piuttosto calda la stagione e tiepido il latte perchè munto allora: in caso diverso, convien collocar questo vaso in un altro più grande ripieno d'acqua calda per tenervelo a riscaldarsi, come dicesi a *bagno maria*. È difettoso sistema quello di tenere il recipiente del latte al fuoco senza la notata precauzione, non potendo risentire il calore da tutte le sue parti egualmente,

Accagliato il latte, si stritola più che sia possibile con un bastone, oppure con una canna divisa in quattro parti fino alla sua metà, arnese che dai contadini è chiamato *fiaccola*, o colle mani; e poi impastandolo se ne fanno, premendolo, delle porzioni simili alle pallottole, le quali si pongono in quelle forme piegate come un cerchio dette *cascine*, da cui prende il cacio la sua denominazione. Sarà utile che queste cascine siano alquanto traforate, acciò con più facilità ne scoli l'umido. Ivi nuovamente premesi colle mani, e meglio con un testo di legno, in maniera che n'esca il siero, per quanto è possibile, fino all'ultima stilla, consistendo la bontà del cacio in questa separazione, acciò la sua massa venga tutta compatta: talchè ne è venuto il proverbio: *cacio serrato e pane bucarellato*, per indicare la perfezione di questi cibi. Per ottenere nelle forme grosse una tale separazione, fino da tempo immemorabile fu posto perfino in uso lo strettojo, ed altri mezzi, sia battendolo con legni piani, sia calcandolo con assi pesanti, con pietre, ecc. Tal compressione non è poi tanto necessaria in quel cacio che deve esser mangiato fresco.

Fatto questo ponesi la forma sopra la così detta *tavola da cacio*, collocata alquanto a sgrondo, lasciandola nella cascina fintantochè non sia bene scolata; si sala dalla parte superiore, e dopo poche ore dal-

l' inferiore, usando peraltro piuttosto parsimonia in tal condimento; cosa che fu perfino da Virgilio raccomandata. In seguito quando il cacio avrà gettata tutta quella umidità aquosa che poteva essergli rimasta, si collocherà in altre tavole, rivoltandolo due e tre volte ancora il giorno fintantochè non sia bene stagionato; che se poi ci accorgeremo, che la forma divenga alquanto arida, di quando in quando la laveremo col siero, e laveremo egualmente le tavole, tutte le volte che ci accorgeremo averne bisogno. Alcuni, appena fatto il cacio, lo pongono per lo spazio di due o tre giorni sopra uno strato di paglia schiacciata e compressa, distesa accuratamente nelle tavole, acciò con più facilità possa sgocciolare la parte sierosa. Questo sistema è lodevolissimo.

Oltre il cacio ricavasi dal siero bollito anche la ricotta, cibo assai gradito quando è ben fatta, come cel dimostrano quelle delle *Crete* di Siena, di *Lucardo*, della *Valdelsa*, e di altre campagne. L'avanzo del siero si dà ai maiali, puro o intriso colla crusca e altri farinacei; ed è provato, che quello proveniente da dieci pecore uno perfettamente ne ingrassa, come ce l'insegnò l'istesso *Marco Porcio Catone* al cap. 151. « Col siero di ogni dieci pecore ingrasserai un majale. » Quantunque per lo più si mangi fresca la ricotta, può anche conservarsi come il cacio, salata che sia convenientemente. Gli Svizzeri ne fanno molto uso, e i Romani. Ma noi, ad onta di tutte le altre diligenze, non potremo mai avere nè buon cacio, nè buona ricotta, senza far uso di quella scrupolosa nettezza, che non può esser raccomandata abbastanza in tutti gli utensili, e nella stanza medesima, in cui si manipola il cacio, e vi si lascia per stagionarsi, Ed ecco tutta la mano d'opera che occorre per fare un ottimo cacio. Che se tale ad alcuni contadini non riesce, dicano pure i padroni, e sicuramente non isba-

glieranno, che costoro sono, in tutto il rigor del termine, scioperati; si persuadano che, mentre trascurano questo ramo di rendita del loro bestiame, tal trascuranza si estende a tutti gli altri prodotti del podere, nessuno eccettuato.

Convengo io pure, che frequentemente la colpa della cattiva riuscita del cacio non è poi tutta del contadino, e che ve ne ha una buona dose il padrone, attesochè non trovasi nella casa colonica neppure una stanza fresca e asciutta per collocarvelo a stagionare, e qualche volta il povero colono è costretto a ritenerlo nella propria camera, oppure in stanze caldissime, esposto ad esser contaminato dalle mosche, e da altri insetti, o divorato pure in parte dai topi. In questo caso dirò a questo padrone, o che faccia al contadino tutti quei comodi, che riguardano il governo delle pecore, compresi quelli per la manifattura del cacio, o che rinunzi ai prodotti del gregge, che sono, come più volte ho detto, superiori a quelli di qualunque altra sorta di bestiame. Ma vi sono alcuni possidenti, la cui apatia è sì grande riguardo all'amministrazione dei loro beni, che vedendo tra gli altri difetti quello del tenuissimo frutto delle pecore, convengono sì del loro cattivo governo per parte dei contadini, e d'altronde nella loro imbecillità, anche se ne consolano dicendo a sè stessi che *non può farsi altrimenti*. Sono inutili con costoro gli esempj, nè i fatti hanno alcuna forza da parlare alle loro orecchie, chiuse alla verità. Io non ho mai inteso di trattare con questi tali.

Nè qui sarà fuor di proposito l'osservare, che tra le varie cagioni, le quali potentemente influiscono alla non buona general riuscita dei nostri caci, provenienti in ispecie dal latte di piccole greggi, non è l'ultima quella di doverlo adoprare nei calori estivi, quando è alquanto inacidito, perchè munto in più giorni. Mentre io deploravo questa circostanza, senza

vedervi un sicuro e facile rimedio, lessi in un estero giornale, che il latte potevasi conservar fresco, durante una settimana e più, coll'*infondervi una cucchiata di RAPANO*, senza trovarvi indicate altre istruzioni. Dovei naturalmente ridere in principio per la singolarità di tal ricetta, come se questa radica, il *Rafano*, fosse stata un liquido da maneggiarsi col cucchiaino. Pure, desideroso di cavar profitto da questo avviso, in vista della somma utilità che poteva risulturne, pregai un mio rispettabile amico, lo studiosissimo medico-fisico sig. *Dottor Bartolomeo Giuntini*, la cui non comune perizia nell'arte salutare, e dirò anche coronata di felicissimi successi, è oramai predicata in varj paesi, e specialmente in tutta questa provincia; lo pregai, dissi, di volere istituire degli esperimenti in proposito, dietro questo semplicissimo cenno del rammentato giornale.

Ora alla gentilezza e indefessa applicazione di questo illustre soggetto può esser debitore il pubblico della seguente ricetta, che io chiamo con ragione inapprezzabile, sottoposta già dalla di lui dilicatezza a nuovi ripetuti sperimenti, che furono sempre costanti, del chiarissimo sig. professor *Giovacchino Taddei*, nome salutato dell'estere nazioni ancora per i progressi delle fisico-chimiche discipline, e per tanti altri titoli. Io adesso la trascrivo tale quale si degnò comunicarmela, dopochè ne fecero reiterata felice prova i miei contadini, varie persone di mia relazione, ed io stesso:

« È cosa sicurissima, che il *Rafano*, volgarmente detto *Ramolaccio*, *Rafanello*, o *Radice*, ha la facoltà di conservare il latte durante più giorni nel suo stato naturale, senzachè subisca alcuna alterazione nelle sue qualità, nè presenti il menomo sapore acido, o di *Rafano*, qualunque sia il luogo e il vaso che si destini per contenerlo: escluso però sempre il rame, che vorrei proibito affatto negli usi domestici benchè

velato di stagno. Io ne ho fatte varie esperienze per il corso di dieci interi giorni, e di queste presento una, che reputai la più facile e pronta per adoprarsi da chicchessia.

Mettasi il *Rafano*, tagliato in rotelle, a ragione di un' oncia e mezza, dentro una libbra di latte che si vuol conservare; ma siccome ogni giorno se ne accresce la massa per la quotidiana mungitura, così possiamo scemare la quantità del *Rafano*, e invece di proseguire nella dose di once una e mezza per ogni libbra di liquido, ci regoleremo come appresso:

Giorno 1.^o Latte estratto nella prima mungitura
Lib. 1 : *Rafano* once una e mezza.

2.^o Aumento di altra libbra di latte: *Rafano* once una.

3.^o Aumento come sopra, *Rafano* due terzi di oncia.

4.^o Aumento come sopra: *Rafano* mezza oncia.

Così proseguendo, ferma sempre la dose di mezza oncia, si può proseguire oltre il decimo giorno, cosa peraltro che io credo inutile, poichè rarissimo sarà il caso di oltrepassare il quarto, oppure il quinto: Queste dosi poi non sono di un rigore tale da obbligarci a tener sempre in mano la bilancia: l'occhio e la pratica faranno eccellentemente le di lei veci.

Reiterai gli esperimenti, sempre con ottimo risultato, anche col *Rafano* disseccato e polverizzato; ma potendol aver fresco in tutte le stagioni, credei inutile di prenderne appunto.

Io dunque (in questi termini mi scriveva il mentovato valentissimo medico sig. *Giuntini* nell' inviarmi questa Ricetta), io dunque vi professo eterna gratitudine per avermi procacciato il mezzo di sperimentare una cosa, che reputo di somma pubblica utilità, non tanto a quelle famiglie che poco latte ritraendo da piccole greggi, specialmente nell'estiva stagione, amano di far caci di sufficiente apparenza in peso e figura; quanto alle altre tutte che per usi salutari e della

cucina non sono in grado di far quotidiana provvista di latte fresco, nè conoscevano la maniera di conservarlo tale durante più giorni.

Dottor Bartolommeo Giuntini.

Moltiplicate poi che fossero le nostre pecore, ed introdotte in ogni podere, pochissimi eccettuati, per aver sempre buon cacio, fatto da una sola mano, non mai calda, nè sdegnata, nè ammaliata, come dicono i negligenti contadini, ma, al contrario, sempre fresca, sempre felice, perchè questa mano dovrebbe esser prima istruita da quelli che fanno gli eccellenti nostri caci cominciando dai marzolini; dovrebbe ordinare il padrone di una fattoria, che tutti i suoi pecoraj vi portassero ogni mattina il latte di fresco munto e quello della sera antecedente: unito tutto insieme fattone il cacio e stagionato, se ne assegnerebbe a ciascun contadino *pro rata* la sua porzione, detratta la tenue spesa della manifattura, custodimento, ecc. E per facilitare l'operazione, pesato il latte potrebbe esserne pagato al contadino il suo valore in natura. Ed oh! quanti vantaggi potremmo ricavare da questa bilancia, vera bussola per guidare il padrone a conoscere, senza mai ingannarsi, quei suoi coloni, che hanno realmente cura delle greggi, e gli altri che le trattano con maniera barbara e disumana! A questo latte di pecora unirsi potrebbe quello delle vacche, nel caso che ne fossero nella fattoria; e tal mescolanza poco pregiudicherebbe all'eccellenza del cacio.

Sogni d'infermi e fole di romanzi, sento già esclamare da molti nell'udire attortigliando il naso, e ridendo, come dicesi, cogli orecchi, questo progetto. Quante spese, quanto perdimento di tempo, quanti capigiri in tale operazione! Ricchi signori, proprietari di vaste fattorie non date fede a tali esclamazioni pro-

venienti da quei vostri amministratori, ai quali generalmente poco interessa la vostra maggiore prosperità. Spese! . . . perdimenti di tempo! . . . capigiri! . . . Anzi somma economia di tempo, di braccia e di danaro. In quei venti poderi della fattoria vi sono necessari altrettanti individui per fare il cacio, altrettante buone stanze per istagionarvelo, altrettanti corredi d'utensili, ecc. Secondo il mio progetto un solo istruito contadino, una sola stanza, ecc., a tutto supplisce. Convien aver rinunciato al senso comune per non comprendere questa verità. Sì, ricchi proprietari, voi siete ingannati dai vostri agenti, quando dovreste riflettere che colla sempre crescente civilizzazione vanno crescendo anche i bisogni delle vostre famiglie, che imperiosamente chiedono dei solleciti provvedimenti. E dove possono questi trovarsi se non in una più raffinata industria per ricavare i maggiori prodotti possibili dal vostro bestiame?

Quei tali poi che hanno un solo podere, o anche in più numero, ma distanti molto tra loro, e che non possono riunire il latte con quello dei confinanti (giacchè l'ottimo spirito di associazioni tendenti alla pubblica prosperità poco si è dilatato fra noi) potrebbero aggiungere ai branchetti delle loro pecore una o due capre per aumentar così la massa del latte, e l in conseguenza anche il cacio. Che se mi si opponesse che queste bestie apportano dei danni alle coltivazioni, tra le quali, come si osservò, possono qualche volta mandarsi impunemente le pecore, o che difficilmente si tengono alla pastura riunite colle pecore stesse; io rispondo, essere ormai dimostrato dall'esperienza, che senza alcun pregiudizio della loro salute possono vivere costantemente racchiuse nella stalla, come costumasi in diversi luoghi, mangiando la foglia di tutti gli alberi, pochissimi eccettuati, la paglia, e perfino tutti gli avanzi, detti *rosumi*, degli altri animali. Anzi è cosa sicura che le capre

nutrite nella stalla somministrano maggior quantità di latte di quelle che regolarmente frequentano le pasture. E non prosperano forse sempre racchiusi negli ovili tanti nostri agnelli, uscendone unicamente castrati dopo due anni per andare al macello? Di più alla scelta di queste capre si unirebbe la speranza di veder propagata generalmente in Toscana la razza di quelle introdottevi recentemente dall'Egitto, il cui prodotto è stato superiore per la metà almeno alle nostrali, tanto nel latte che negli allievi, come ce ne accerta l'esperienza ripetuta felicemente da varj agronomi.

Stagionato che sia convenientemente il cacio, è cosa essenzialissima saperlo conservare, per gustarlo poi senzachè abbia perduto le sue buone qualità, giacchè per averlo perfetto converrebbe aspettare almeno un anno, dopo fatto, a mangiarlo. Gli antichi per alcuni caci adopravano la fumigazione come noi facciamo coi presciutti. I moderni caciajuoli poi insegnano non pochi metodi, come di accomodarlo in mezzo al carbon pesto; d'imbozzimarlo con olio ed aceto, o con morchia di olio mescolata con cenere, e anche con farina di castagne; di ricoprirlo con feccia di vino, ovvero involgerlo in uno straccio di tela inzuppato nell'aceto, di tenerlo in queste maniere imbrattato in un orcio di terra, coll'avvertenza di farvelo ruzzolare una volta il giorno, ecc. Io peraltro, che posso asserire di avere sperimentati tutti questi metodi, e varj altri ancora, dirò a quelli che desiderano conservarlo per più anni, non solamente morbido, quasi privo di corteccia e buono, ma fargli anche sicuramente acquistare un notevole migliore sapore; che quando il cacio è al grado di esser unto, perchè convenientemente prosciugato, e che le forme sono ben salde, lo infondano in un vaso di olio d'uliva buono, e ve lo ritengano da esso ricoperto fino al momento che di mano in mano vorranno gustarne. Non si perde una dramma del liquido, che poi serve per i lumi, e si evitano

per tal conservazione tante premure, che bene spesso restano inutili. Tutti quelli che assaggiarono il mio cacio, conservato con questo semplicissimo metodo, l'adottarono con felice, e dirò anche con immancabile successo.

Io ardisco presagire, che fra pochi anni dovrà sicuramente assai diminuire, se non cessare del tutto, quel volontario tributo che diamo agli esteri in butirro e in cacio, atteso il non mai bastantemente commendato provvedimento preso da alcuni accorti padroni, d'introdurre, cioè, nei loro poderi le vacche, che servono al triplice oggetto del giogo, degli allievi e del latte, il quale mescolato con quello di pecora e anche di capra dà un buon cacio; quantunque sia migliore quello proveniente dalle sole pecore, più pastoso, più delicato, e dirò anche più digestivo. E mi compiaccio di non essere stato degli ultimi ad allevare in queste colline le vacche, e di udire gli encomj, che non sono mancati al mio butirro e al mio cacio. Ed oh! qual nuovo ramo di commercio importantissimo si stabilirebbe col mezzo di questi prodotti fra gli abitanti della campagna e quelli delle città, che potrebbero provvederli di *prima mano*, come suol dirsi ad un prezzo molto inferiore a quello con cui gli comprano attualmente provenienti da lontani paesi!

Avvertano peraltro tutti i padroni di ordinare ai loro contadini, che queste vacche siano nutrite nella stalla, come segue dei buoi da giogo, e dei vitelli. In questa forma si aumenteranno di molto i letami, risparmieremo una quantità di terreno a pascolo per destinarlo alle pecore e alle sementi; e le vacche medesime saranno costantemente più vegete e più fruttifere di quelle che si lasciano erranti nei campi.

Se in generale (piacemi parlar nuovamente colla voce di Vincenzo Dandolo prima di dar termine a questo Manuale) se in generale la moltiplicazione degli animali è una provvidenza della natura, che

appartiene indistintamente a tutte le nazioni; la moltiplicazione delle pecore apre alla nostra Toscana un campo, direi quasi, incommensurabile, d'industria nazionale, campo che a forza di errori abbiamo bensì isterilito, ma che in breve potrà divenire sommamente fecondo. Nell'attuale stato delle cose Europee non havvi se non la pecora, che ad un tempo possa alimentarci, coprirci, e renderci facilmente industriosi, comincianti, e ricchi.

Possidenti dunque quanti noi siamo, e specialmente noi parroci, obbligati a dare altrui buon esempio, col mettere sul piede della miglior coltivazione i beni della Chiesa, affinchè possauo divenire tante *tenute normali* da servir di modello; occupiamoci indefessamente in tutte le branche della nostra economia. Si dia coraggiosi di mano all'opera, e ci resterà assai più facile di quello ci diamo a credere. Tutto si può quando non manca una buona volontà. Nella tristezza dei tempi in cui viviamo, io credo che l'uomo savio nella sola campagna ritrovar possa qualche dolce conforto. *Semina* (terrò sempre impresso nella mente e nel cuore quanto leggesi in una Medaglia d'Incoraggiamento dell'Agricoltura) *semina; nè ti ristare che tu non abbia anche seminato per il povero. Iddio ti aprirà il tesoro delle sue benedizioni: benedirà le tue campagne, e coronerà di buon fine ogni opera tua.* Ma fintanto che i padroni non si occuperanno da sé stessi per vincere l'ignoranza e i pregiudizj dei loro contadini, instruendoli e dirigendoli, tanto nella miglior coltura del terreno che nel miglior custodimento del bestiame, e specialmente delle pecore, potrà dirsi dei contadini medesimi quanto sta registrato nei libri santi ai Proverbi di Salomone: *Il pigro non volle arare a causa del freddo: egli dunque anderà accattando nell'estate, e non gli sarà dato nulla.*

FINE.



INDICE

DI CIÒ CHE SI CONTIENE

IN QUESTO VOLUME

Cenni su la Vita e su le opere dell' Autore. pag. v

Introduzione allo studio dell' Agricoltura. " 1

Proverbj dei contadini " 23

DEL PADRON CONTADINO

CAP.

I. Scelta dei Contadini " 27

II. Il Padrone concorre a far cattivo il Contadino prima anche di collocarlo nel Podere. " 33

III. Il troppo zelo dei nuovi contadini nei primi mesi non moderato dai padroni è nocivo al podere. " 37

IV. Danni derivanti al podere quando il padrone non somministra al contadino il vitto o altri generi che possono abbisognargli. " 41

V. I padroni tengano in buono stato le case e le stalle dei poderi se voglion affezionarsi i loro contadini e farli buoni. " 47

VI. Manca in alcuni poderi il bestiame necessario, e il contadino, che pure ne risente il danno, cade anche per questo motivo in povertà e si fa cattivo. " 52

VII. Il padrone non fa le necessarie coltivazioni nel podere o non mantiene le fatte. Il contadino se ne disgiusta, vedendo diminuite l'entrate. " 58

VIII. <i>Il padrone prende delle famiglie non adatte al podere. Danni derivanti dalle frequenti mule.</i>	pag.	71
IX. <i>Il padrone per far buono il contadino dovrebbe istruirlo nel suo mestiero.</i>	"	76
X. <i>Deve esser cura del padrone, che il contadino abbia buon capo di casa.</i>	"	81
XI. <i>Dalle faccende fatte bene, e ai suoi tempi derivano le buone raccolte.</i>	"	87
XII. <i>Il contadino non deve perder mai inutilmente il tempo, ma profittare delle buone stagioni quando si presentano.</i>	"	90
XIII. <i>Il contadino non presta al bestiame il necessario custodimento, e da ciò ne deriva la scarsità dei guadagni.</i>	"	95
XIV. <i>Provvista degli strami pel bestiame.</i>	"	101
XV. <i>Dei Letami.</i>	"	104
XVI. <i>Il buon contadino deve aver sempre buoni arnesi rusticali.</i>	"	109
XVII. <i>Le troppe terre seminative sono la cagione della scarsità delle raccolte.</i>	"	112
XVIII. <i>Mezzi d'industria che il padrone dovrebbe far praticare al contadino.</i>	"	117
XIX. <i>Il padrone deve sempre incoraggiare il contadino, e trovargli dei mezzi per iscontare il suo debito.</i>	"	121
XX. <i>Il padrone scioperi meno che può il suo contadino, e, quando è costretto a farlo, lo ricompensi abbondantemente.</i>	"	125
XXI. <i>Danni derivanti al podere dalle troppo frequenti vendite delle bestie grosse.</i>	"	127
XXII. <i>È cattiva quella famiglia di contadini dove non regna il buon costume.</i>	"	130
XXIII. <i>Il padrone deve farsi piuttosto amare che temere dal contadino.</i>	"	132
XXIV. <i>Della Vangatura, e dei Semi.</i>	"	134

XXV. <i>Cigioni e Fosse per lo scolo delle acque.</i>	p. 140
XXVI. <i>Cagioni della sterilità degli ulivi.</i>	" 143
XXVII. <i>Della Sementa del granturco, e delle altre biade minute.</i>	" 147
XXVIII. <i>Dei Fattori.</i>	" 151
XXIX. <i>Metodo per fare il Vino.</i>	" 159
XXX. <i>Conclusione.</i>	" 164

DEL CULTORE DI PIANTONAJE

CAP. I. <i>Utilità che possono apportare alle nostre Campagne le Piantonaje (Semenzaj).</i>	" 170
II. <i>Terra adattata alla Piantonaja, sua esposi- zione e preparazione del terreno.</i>	" 188
III. <i>Del Semenzajo.</i>	" 191
IV. <i>Estrazione degli alberi dal semenzajo, e loro collocamento nella piantonaja.</i>	" 199
V. <i>Varj mezzi di propagazione delle piante indipendentemente dal seme. Ulivo e Vite.</i>	" 211
VI. <i>Altri mezzi di propagazione delle piante. Piantoni o Mazze, Barbate, e Margotti.</i>	" 221
VII. <i>Lavori nella piantonaja fino all' epoca del- l'estrazione delle piante.</i>	" 224
VIII. <i>Alcune malattie degli alberi nella piantonaja.</i>	" 234
IX. <i>Estrazione degli alberi dalla piantonaja, e loro trasporto.</i>	" 238
X. <i>Dell' innesto degli alberi nella piantonaja.</i>	" 243

DEL VIGNAIUOLO

CAP. I. <i>Brevi Cenni storici sopra la vite, e utilità derivante dalla cultura.</i>	" 260
II. <i>Terreno adattato alla Vite, e sua esposi- zione.</i>	" 284
III. <i>Scelta dei Magliuoli.</i>	" 295
IV. <i>Piantazione delle Viti.</i>	" 303

V.	<i>Viti Basse, a Pioppo, e a Pergolato.</i>	pag. 316
VI.	<i>Custodimento dei Magliuoli nei primi tre anni della loro età.</i>	» 326
VII.	<i>Propagazione, Innesto, e Rinnovamento delle Coltivazioni.</i>	» 354
VIII.	<i>Potatura della Vite.</i>	» 346
IX.	<i>Custodimento della Vite fino alla vendemmia.</i>	» 355
X.	<i>Catalogo di quasi tutte le viti, o uve conosciute in Toscana, secondo i loro nomi volgari.</i>	» 365

DEL PECORAJO

CAP. I.	<i>In quanto pregio fosse tenuta la Pastorizia dalla più remota antichità, e vantaggi che può risentir la Toscana dalla maggiore, o miglior cultura delle Pecore.</i>	» 382
II.	<i>Scelta del Pecorajo.</i>	» 399
III.	<i>Delle Stalle.</i>	» 407
IV.	<i>Scelta dell'Ariete, e suo accoppiamento con le Pecore.</i>	» 414
V.	<i>Figliatura delle Pecore, e allevamento degli Agnelli.</i>	» 421
VI.	<i>Pecore in Pastura.</i>	» 426
VII.	<i>Provvista degli Strami, e custodimento delle Pecore nella stalla.</i>	» 438
VIII.	<i>Nettezza delle Stalle, e Letame.</i>	» 449
IX.	<i>Della Lana, e della tosatura delle pecore.</i>	» 460
X.	<i>Malattie delle Pecore.</i>	» 467
XI.	<i>Del Cacio.</i>	» 476

444.391



